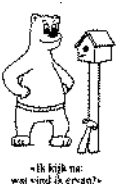
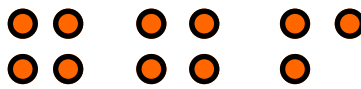


Sinterklaasglaasje

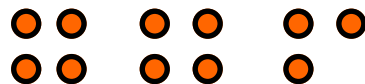




«Ik kijk me:
wat vind ik ervan?»

Klaar ?

SMAKELIJK !!!



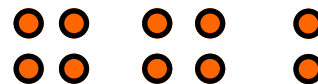
Ingrediënten

- 1 grote pot (of 500 gram) mascarpone
- 3 eieren
- 6 eetlepels suiker
- 5 kleine pakjes Speculaas
- 5 mandarijntjes



Kookmateriaal

- Mengkom
- Vork
- Klopper
- Spatel
- Mixer (met kloppers)
- Soeplepel
- Pureestamper
- Klein potje
- Maatbeker
- Pottenlekker
- Glazen potje



**Versier met de partjes
mandarijn.**



Ingrediënten voor 20 kleuters.

**Werk af met de overige
speculaaskruimels.**



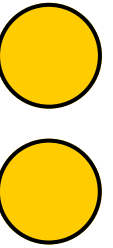
Breek de speculaasjes en doe ze in een maatbeker.



Plet ze tot fijne kruimels met de pureestamper.



Verdeel de speculaas over de potjes.



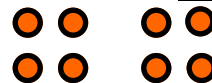
Doe het mengsel over de speculaas.



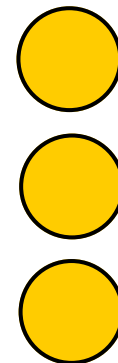
Breek de 3 eieren.



Eiwit en eigeel moeten apart!



Pel de mandarijntjes.



Verdeel in partjes.



Doe het eigeel in de mengkom.



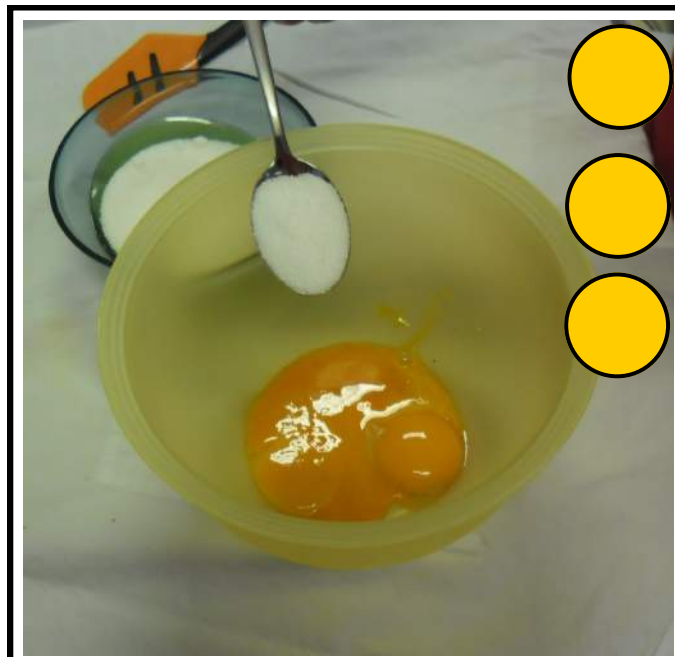
Voeg 6 eetlepels suiker toe.



Voeg het opgeklopt eiwit bij het mengsel.



Roer heel voorzichtig om!!!



Meng de suiker door het eigeel.



Roer tot een schuimige massa.



Klop het eiwit stijf.



Draai om ter controle.



Voeg de Mascarpone toe.



Roer voorzichtig om tot een gladde massa.

