



HOF VAN SAKSEN



# Chocolade Voorjaarstuintje

**Een dessert van luchtige chocolade- en hazelnootmousse  
versierd met koekkrumels en munttakjes, voor een klein en eetbaar 'moestuintje'**



## Wat heb je nodig?

### Ingrediënten

- 100 milliliter slagroom
- 30 gram mascarpone
- 70 gram hazelnoot  
chocoladepasta zoals Nutella
- 3 Oreo koekjes
- Verse munttakjes
- Snoepwormen

### Gereedschap

- Glazen potje inhoud 200 ml
- Elektrische keukenmixer  
of een garde
- Afsluitbaar plastic zakje
- Beslagkom
- Weegschaal
- Lepel

## Hoe maak je het klaar?

1. Klop de slagroom met de mascarpone in de beslagkom dik en luchtig.
2. Voeg de hazelnoot chocoladepasta bij dit mengsel en meng dit goed door met een garde.
3. Schep vervolgens de helft van de mousse in het glazen potje.
4. Doe de Oreo koekjes in een afgesloten plastic zakje en verkruimel deze door hier met een deegroller over te rollen.
5. Strooi een laagje krumels boven op de mousse en verstop er nog een paar snoepwormen in.
6. Schep de rest van de mousse in het potje.
7. Strooi nu nog een laagje koekkrumels over de mousse. Dit wordt de grond van het 'moestuintje'.
8. Laat het dessert ongeveer één à twee uurtjes goed koud worden in de koelkast.
9. Versier het potje, vlak voor serveren, met de takjes munt zodat het echt op een klein voorjaarstuintje lijkt.



Eet smakelijk!

