



Semifreddo van passievruchten



INGREDIËNTEN

voor 6 porties

Voor de semifreddo

- 3 dl coco's creme,
- 200 g mascarpone,
- 100 g passievruchtenpitjes
- 2el. stevia in poedervorm (i.p.v. 2 el. suiker)

Voor de frambozencoulis

- 250 g frambozen (verse of diepgevroren)
- 4 el. stevia in poedervorm (i.p.v. 4 el. suiker)
- 1 el. water

BEREIDING

Meng alle ingrediënten van de semifreddo heel goed samen en giet in vormpjes.

Laat 12u in de vriezer hard worden.

Mix de ingrediënten van de frambozencoulis.

Serveer in een diep bord wat frambozencoulis, leg er de semifreddo op en werk af met wat rode vruchten.



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. ZOETSTOFFEN .eu