

Kreeft cappucci



6 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 400g** belle-iloise Kreeftenbisque
- 50 g** dubbele room
- 50 g** enkelvoudige room
- 20 g** rode klontjes eieren
- 1 snufje** zout

De fasen

- 1- Meng de 2 crèmes en klop stijf, voeg op het einde het zout toe
- 2- Voeg de klontjes eieren voorzichtig toe aan de slagroom en koel af
- 3- Verwarm de kreeftenbisque zachtjes in een steelpan
- 4- Giet de bisque in kopjes of glaasjes zonder de zijkanten vuil te maken
- 5- Spuit met een spuitzak de slagroom erop en serveer direct