

## Kaartenhuisje met amandelkoekjes, mascarpone en amarettoroom

### Recept voor 12 personen

- 4 blaadjes gelatine
- 300g mascarpone
- 400g kristalsuiker
- 5 eetlepels citroensap
- 50g boter
- 100ml water
- 120g bloedsuiker
- 500ml slagroom 40%
- 1L melk
- scheutje amaretto
- vanillestok
- 7 eieren
- 50g amandelschilfers
- 1 doos Amandelbrood van Jules Destrooper 175g
- Springvorm van ongeveer 20cm doorsnede



### Recept Kaartenhuisje

1. Gelatineblaadjes laten zwellen in het water
2. Springvorm inboteren
3. 100g suiker, water en gelatine laten smelten
4. De mascarpone mengen met citroensap en de afgekoelde gelatinebereiding
5. Room met bloedsuiker opslaan en onder de kaasmassa mengen
6. De kaasmassa in de springvorm gieten en laten rusten in de koelkast

### Recept Vanillesaus

1. 1 liter melk aan de kook brengen met een opengesneden vanillestok
2. 300g kristalsuiker opkloppen met 7 eierdooiers
3. De kokende melk aanvankelijk beetje bij beetje bij de mengeling voegen
4. Porter à la nappe met een houten lepel op een zacht vuur
5. Afkoelen
6. Op smaak brengen met een scheutje amaretto

### Opbouw bord

1. uit de opgesteven kaastaart, per portie, drie dunne spieën snijden ter grootte van een amandelkoekje. De spieën afboorden met een amandelkoekje
2. Op het bord een spiegel vanillesaus aanbrengen
3. Met een extra amandelbroodkoekje het kaartenhuisje afmaken
4. Het geheel bestrooien met warme geroosterde amandelschilfers

**Smakelijk!**