

## **Kersentaart met boterkrumels met een crème van kaneel, witte chocolade en gezouten amandelen**



Een hemels dessert waarbij zoet en zout perfect in balans zijn.

Ingrediënten voor Voor 4 stukken:

- Kersentaart met boterkrumels (39000985)
- 50 g slagroom
- 50 g mascarpone
- 2 tl bruine suiker
- 2 tl kaneel
- 2 el zoute amandelen
- witte chocoladerolletjes voor de decoratie

## Step 1

Klop de slagroom, mascarpone, bruine suiker en wat kaneel tot een halfvaste crème.



## Step 2

Snijd of hak de amandelen in smalle stukjes.



## Step 3

Strijk voor elk stuk taart 1 portie crème op een bordje. Leg hierop de taart en garneer alles met amandelen, chocoladerolletjes en wat kaneel.

