

## Ingrediënten

Voor 4 toetjes: 250 g mascarpone 250 ml verse slagroom 2 el suiker een paar druppels gele kleurstof (bijvoorbeeld citroengeel) een pak chocoladekoekjes (of chocoladecake) 8 marshmallows chocolade-decoratiestift

**Tijd:** 0-10 min.  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Halloween toetjes

Vier Halloween in stijl met deze kleurrijke toetjes! Eenvoudig om te maken en leuk voor de kinderen. Ik gebruik in dit recept gele mascarpone voor een stevig resultaat, maar je kunt ook vanillevla gebruiken.

### Bereidingswijze

Klop de slagroom samen met 2 el suiker stijf en meng met een spatel de mascarpone hierdoor. Voeg een paar druppels gele kleurstof toe aan dit mengsel en roer goed door. Pak 4 glaasjes. Doe in elk glaasje een laag van het gele mengsel. Verkruimel de chocoladekoekjes/chocoladecake en leg een royale laag van de stukjes koek/cake in ieder glas. Schep hierbovenop weer een laagje van het mascarpone-slagroommengsel. Leg twee marshmallows op ieder glaasje, dit worden de ogen. Zet met een chocolade-decoratiestift een ronde stip op iedere marshmallow. Je Halloween-toetje is nu klaar. Griezellig lekker!