

DE BEECK RECEPTEN-KEUKEN

GODENSPIJS OP WESTFAALSE MANIER

BEREIDING:

De morellen met sap, suiker en vanilline aan de kook brengen. Het brood in sneetjes snijden en verkrummen. Met warm kersensap begieten en zo lang laten trekken, totdat het sap opgenomen is.

Nu de kirsch toevoegen. De chocolade raspen en eveneens mengen. De slagroom met fijne suiker kloppen, en met de zure room mengen.

In een kom afwisselend kersen, broodmengsel en slagroomlaagjes vullen. De laatste laag bestaat uit met chocolade bestrooide slagroom. In de koelkast zetten, totdat U de godenspijs eet.

EET SMAKELIJK!

INGREDIENTEN VOOR 4 PORTIES:

2 glazen	Morellen
100 g	Suiker
1 Pck.	Vanilline
200 g	Brood (volkoren)
3 EL	Kirsch
50 g	Chocolade (puur)
200 ml	Slagroom
50 g	Suiker, fijn
200 g	Zure room
	Geraspte chocolade

Bereidingstijd: 25 minuten