# Gevulde kaki

## Wat heb je nodig

2 kaki's (rijp)
75 ml slagroom
1 theelepel limoen rasp (of sinaasappelrasp)
2 takjes munt

Was de limoen onder de koude kraan.
Dep de limoen droog met keukenpapier.
Rasp ongeveer de helft van de schil.
Dit kan met een zesteur of een fijne rasp.

Was de kaki's onder de koude kraan.
Dep de kaki's droog met keukenpapier.
Leg de kaki's op een snijplank.
Snijd de kroon van de kaki's af.

Schep het vruchtvlees uit de kaki met een lepel.
Doe dit voorzichtig, anders krijg je scheurtjes in de schil.
Schep er zoveel mogelijk uit.
Let er op dat de schil niet te dun wordt.

Doe het vruchtvlees van de kaki's in een mengbeker.
Schenk de slagroom erbij.

Schep de limoenrasp ook in de mengbeker.
Zet de staafmixer in de mengbeker.
Pureer alles tot een gladde moes.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Schep de kaki-moes in de uitgeholde kaki's.
Zet de gevulde kaki's minstens 4 uur in de koelkast.
Was de takjes mint en laat ze drogen op keukenpapier.
Garneer de toetjes met muntblaadjes.