

Kaki kwark toetje

Wat heb je nodig

200 gram volle kwark
1 kaki (rijp)
1 vanille stokje



Snijd het vanillestokje in de lengte door de helft.
Schraap het merg uit het vanillestokje.
Doe de kwark in een schaal.
Doe het vanillemerg bij de kwark.



Roer het vanillemerg door de kwark.
Klop de kwark luchtig met een lepel.
Was de kaki onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.



Leg de kaki op een snijplank.
Snijd de kroon van de kaki af.
Schil de kaki.



Snijd de kaki in kleine stukken.
Doe de stukken in een mengbeker.



Maal het kakifruit met de staafmixer tot moes.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.
Neem 2 mooie glazen.
Scheep in ieder glas evenveel kwark.



Scheep de kakimoos op de kwark.
Doe in elk glas evenveel kakimoos.
Roer 2 of 3 keer in het glas met de achterkant van een lepel.
Zo krijg je een marmer effect.
