**Laagjestoetje met Monchou en kersen**

**Benodigdheden:**

* 8 Bastognekoeken of kandijkoeken
* 200 gr Monchou of roomkaas
* 250 ml slagroom
* 4 eetlepels suiker
* 1 eetlepel maïzena
* 350 gr kersen op sap

Bereiding:

* Zeef de kersen en vang het sap op
* Verwarm het sap in een pan met 2 eetlepels suiker. Breng aan de kook.
* Los de maïzena op in een eetlepel water. Roer dit door het kokende sap
* Laat het koud worden en voeg dan de kersen weer toe
* Mix de roomkaas romig met de mixer, voeg de slagroom en 2 eetlepels suiker toe en mix tot een romig geheel
* Verkruimel de Bastognekoekjes. Verdeel ze over de bodem van de glazen (bewaar een beetje)
* Verdeel de helft van het roommengel over de koekjes
* Schep hier wat kersensaus overheen
* Daarna weer een laagje roommengsel en kersen
* Garneer met wat koekkruimels
* Laat het minimaal een uur opstijven in de koelkast