

## Dessert met mascarpone en appel

### **Benodigheden** (voor 6 personen)

- 4 zoete appels
- 3 dl witte wijn
- 4 spl suiker
- 400 gr mascarpone
- 3 eiwitten
- vloeibare honing
- 12 petit beurre-koekjes

### **Werkwijze**

- appels schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden
- appelstukken + suiker in wijn koken
- de wijn wat laten inkoken
- appel en wijn mixen en laten afkoelen
- de puree met de mascarpone mengen
- eiwitten stijf kloppen en door de mascarponemengeling spatelen
- de koekjes verkrumelen en met wat honing tot een smeuïge, krokante mengeling roeren
- de mengeling verdelen over 4 glazen en hierop de mascarponemengeling.
- Laten koelen in de koelkast

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

