

MASCARPONECREME MET PEREN EN CHOCOLADE

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Benodigheden (8 personen)

- 350 gr mascarpone
- 100 gr suiker
- 6 eieren
- 3 rijpe zachte peren
- amaretto
- cacaopoeder
- snuifje zout
- chocoladesaus (of pure chocolade + boter + melk om zelf saus te maken)
- seizoenfruit

Bereidingswijze

- eierdooiers en eiwitten scheiden
- eierdooiers + suiker kloppen (tot alles bijna wit ziet)
- mascarpone toevoegen aan dit mengsel en onder mekaar roeren
- intussen chocolade + klontje boter in een kom au bain-marie smelten, melk toevoegen, roeren zodat je een dikke chocoladesaus bekomt
- eiwitten stijf kloppen met een snuifje zout
- stijfgeslagen eiwitten zachtjes onder het mascarponemengsel mengen, beetje amaretto toevoegen
- peren schillen en in stukken snijden en op de bodem van de individuele schaaltes leggen
- bessprenkelen met amaretto en chocoladesaus
- laten koelen in de ijskast
- mascarponemengsel verdelen over de schaaltes, beetje chocoladesaus erover
- juist voor het opdienen versieren met een stukje seizoenfruit en cacaopoeder