

## DESSERT VAN VIJGEN MET MASCARPONEROOM

### Benodigheden (6 personen)

- 6 verse vijgen
- 250 gr mascarpone
- 3 eieren
- 100 gr suiker
- 12 speculaasjes
- eau-de-vie naar keuze

### Bereidingswijze

- pel de vijgen
- eiwit en dooiers scheiden
- eierdooiers met de suiker kloppen tot een wit mengsel, mascarpone toevoegen en tot een gladde room kloppen
- eiwit stijfkloppen en onder het mascarponemengsel mengen
- de speculaas snel in de eau-de-vie dompelen en op de bodem van de dessertglazen leggen
- de vijgen in de hoogte in 4 snijden en zet ze recht in glazen
- vul de glazen dan met de mascarponeroom

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

