

VANILLEMASCARPONE MET SIROOP VAN PEREN EN EEN FRISSE TOETS VAN MUNT

Benodigheden (6 personen)

- 500 gr mascarpone
- 100 gr bloedsuiker
- 1 eetlepel Luikse siroop
- 6 takjes munt
- 3 doyenneperen
- 4 vanillestokjes
- 5 kruidnagels
- 250 gr suiker
- 3 dl water
- zandkoekjes
- enkele blauwe bosbessen (of andere)

Bereidingswijze

- doe de mascarpone in een kom en meng met de bloedsuiker
- haal de zaadjes uit de vanillestokjes en voeg deze bij de mascarpone
- meng dit alles goed tot een gladde massa
- water + 250 gr suiker + Luikse siroop in een kookpot doen, de vanillestokjes en kruidnagels aan toevoegen en even laten opkoken
- de peren schillen en in grove stukken snijden en deze aan het siroopmengsel toevoegen
- laat nog even opkoken tot je een siroop krijgt (peren mogen niet té gaar worden)
- haal de kookpot van het vuur en laat afkoelen

garnering en presentatie

- serveer een grote lepel van de mascarpone en lepel de peren met siroop hierover
- plet de zandkoekjes tot crumble en bestrooi hiermee je dessert
- werk af met een takje munt, een stuk vanillestokje en wat bessen

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

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

