

## Ingrediënten

Met seizoenfruit naar keuze:  
aardbeien, kersen of krieken, of  
later in het seizoen aalbessen,  
pruimen, frambozen.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## MASCARPONE MET PERZIKEN.

Zeer lekker hoor!!!

### Bereidingswijze

**BEREIDING** Snij 1 kilo gele perziken in stukken. Laat 100gr fijn suiker oplossen in het sap van 1 citroen. Doe er de perziken bij en eventueel een beetje kaneelpoeder of een stokje kaneel. Laat 5 min sudderen en zet opzij om af te koelen. Klop 250gr mascarpone op met 50gr fijn suiker en vermeng de kaas met 2 stijfgeklopt eiwitten. (dat maakt de kaas luchtiger, maar zonder eiwit kan het ook.) Schep het fruit en de kaas in laagjes in hoge glazen. Serveer goed gekoeld. **SLANK TIP:** om de calorieën te beperken neemt u (magere) verse kaas in de plaats van mascarpone.