



Ingrediënten

6	st	ei(eren)
150	g	rietsuiker
750	gr	mascarpone
450	gr	appels en peren
		Munt, vers

MeP & Bereidingswijze

1. Splits de eieren en
2. klop de eiwitten stijf.
3. Klop vervolgens de eierdooiers met de rietsuiker tot de suikerkristallen zijn opgelost.
4. Voeg de mascarpone toe aan het suiker-eigeelmengsel en
5. Roer tot een gladde massa.
6. Spatel dit mengsel vervolgens door het stijve eiwit.
7. Haal bij de gewassene appels en peren ongeschild het klokhuis eruit en snij in blokjes
8. Meng ze erdoor heen of stapel ze afwisselend in een glas met de creme