



Ingrediënten

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

MeP & Bereidingswijze

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