

Topping karamel – Mascarponemousse

Bereiding

Verkruimel de bastognekoeken en verdeel over vier glaasjes.

Klop, voor de mascarponemousse, de mascarpone los met het merg van de vanillestok.
Klop de slagroom op met 50g kristalsuiker tot een dikke crème.
Doe de slagroom bij de mascarpone en klop nog even door.
Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.

Verdeel de mousse over de glaasjes en laat opstijven in de koelkast.

Pers de citroen uit en doe samen met de suiker, de kaneel en de steranijs in een pannetje. Schil de peren en snijd deze in kleine blokjes. Verwarm de blokjes peer in het vocht zodat ze zacht worden, maar wel nog stevig zijn. Laat afkoelen.

Afwerking

Verdeel de perenblokjes over de glaasjes, zorg dat er niet te veel sap mee komt.
Werk de glaasjes af met de karameltopping en wat karamelblokjes.

Ingrediënten

Voor 4 personen

Mascarponemousse:

- 250g mascarpone
- 250g slagroom
- 50g kristalsuiker
- 2 eiwitten (M)
- Merg van 1 vanillestokje

Peren:

- 3 peren
- 1 citroen
- 25g suiker
- ½ kl kaneel
- steranijs

Afwerking :

- 8 bastognekoeken
- Topping karamel D.V. Foods
- Karamel deco D.V. Foods (bvb. Karamelblokjes)