

MASCARPONEROOM MET CITRUS

Benodigdheden : voor **4** personen

100	gr	mascarpone
150	gr	Platte kaas
1	dl	room
0,5	st	Citroen de zeste
0,5	el	honing
0,5	zakje	vanillesuiker
0,5	st	Sinaasappel - sap
1	st	sinaasappel
1	st	mandarijn
0,5	st	pompelmoes
0,5	kl	Suiker (eventueel met pectine=geleisuiker)
30	gr	Noten (pecanoten, walnoten, hazelnoten ...)

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Klop 100 gram mascarpone los met 0,5 el honing, 0,5 zakje vanillesuiker en de geraspte zeste van een halve citroen.

Lepel er dan 150 gram platte kaas en 1 dl room onder.

Klop nu verder op tot een dikke yoghurt.

Zet een pannetje op het vuur met het sap van 1 sinaasappel en 0,5 kl (gelei)suiker. pectine

Breng aan de kook en laat even indikken.

Neem van het vuur. Laat even afkoelen en lepel dan de helft hiervan onder de mascarponemousse.

Snij 1 sinaasappel, 1 mandarijn en 0,5 pompelmoes à viv en in stukjes.

In gewone taal: pellen, het wit eraf en het vruchtlees lossnijden.

Verdeel over glaasjes.

Lepel er de mascarponemousse over en werk af met de rest van de siroop en 30 gram gehakte notenmengeling.

=====