



RICOTTA MOUSSE MET GEPOCHEERDE PEER EN WALNOTEN

INGREDIENTEN

- 250 gram slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels kokospoeder
- 125 gram ricotta
- 250 ml witte wijn
- 2 handperen
- 25 gram walnoten
- 2 eetlepels honing

UITLEG

Klop de slagroom met de vanillesuiker en kokospoeder stijf.

Schep de ricotta erbij en klop zachtjes tot een luchtige mousse. Zet de mousse in de koelkast.

Schil de peren en snij in blokjes.

Verwarm de wijn in een steelpan en pocheer hierin de perenblokjes circa 10 minuten totdat ze helemaal zacht zijn.

Schep de peren uit de pan, laat afkoelen en kook het kookvocht in tot een siroop.

Rooster de walnoten en hak ze fijn.

Verdeel de peren over 4 glaasjes, druppel er wat siroop over en schep er wat ricottamousse bij.

Bestrooi met de gehakte walnoten en laat nog 1 uur koelen in de koelkast.

Besprenkel bij serveren met wat honing en een muntblaadje.

NAGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 1 UUR EN 25 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

