

KRIEKEN MET MASCARPONE

Benodigdheden (voor 4 p)

2 eetlepels vloeibare honing
150 gr mascarpone
150 gr magere kwark
1 kaneelstokje of 1 theelepel kaneelpoeder
1 bokaal krieken
vanillesuiker

Bereidingswijze

Bewaar enkele krieken voor de versiering. Bak de rest in een pan met een half glas water, de kaneel en de honing lichtjes aan, tot ze week worden.

Laat ze afkoelen en bewaar ze in de koelkast.

Klop de kwark en de mascarpone tot een luchtige mousse.

Bewaar deze ook in de koelkast.

Neem glazen of hoge coupes en vul ze met afwisselend een laag krieken en een laag mascarponemousse.

Gebruik de mousse voor de bovenste laag.

Versier met enkele krieken