

## PRUIMEN - GEROOSTERD MET MASCARPONE

Benodigdheden : voor **2** personen

3	st	Pruimen of perzikken
2	el	Vloeibare honing
1	el	Kaneel
1	st	Ei
35	gr	Griessuiker
2	druppels	Vanille-extract – of wat vanillesuiker
2	st	speculaaskoekjes
125	gram	Mascarpone

Bereidingstijd: 35 minuten

### Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Halveer 3 pruimen of perzikken en haal er de pit uit.

Meng het fruit met 1 el vloeibare honing en 1 el kaneel en zet 20 minuten in de oven tot het fruit zacht is. (geen moes)

Het mascarponemengsel:

Splits 1 ei.

Klop de eierdooier 2 minuten met 35 gram griessuiker tot een mooi geheel.

Meng 125 gram mascarpone en wat vanille-extract of vanillesuiker onder het eimengsel.

Klop het eiwit stijf met een klein snuifje zout.

Schep dit voorzichtig onder het mascarponemengsel.

Verkruimel 2 speculaaskoekjes.

Schep een flinke lepel mascarponemengsel op een bordje samen een deel van het nog lauwe fruit.

Werk af met de speculaascrumbels.

Smakelijk.

=====