

Perziken met espresso-mascarpone:

nagerecht
4 personen

Ingrediënten:

- 1 dl hete sterke espressokoffie;
- 75 gr. suiker;
- 1 blik perziken op sap (415gr);
- 1 pakje cantuccinikoekjes (100 gr.);
- 250 gr. mascarpone.



Bereiding:

- In een kom de espresso en de suiker doen. De suiker al roerend laten oplossen en de koffie met suiker laten afkoelen;
- De perziken in stukjes snijden en de koekjes in kleine stukjes breken;
- De stukjes perzik met de stukjes koek mengen en een klein beetje espressosiroop erover sprenkelen (4 eetlepels);
- De koekjes met de perziken verdelen over vier schaalpjes;
- De mascarpone loskloppen en met de espressosiroop mengen. De mascarpone over de perziken scheppen.

Eet smakelijk.....!!