

Gegrilde perziken met mousse van witte chocolade en mascarpone

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

125 gram witte chocolade
250 gram mascarpone
4 eiwitten
4 perziken (of nectarines, rijp)
olijfolie
1 handvol amandelschilfers (goudbruin gegrild in een koekenpan zonder vetstof)

Bereidingswijze

1. **Maak de mousse op voorhand.**
2. **Smelt de witte chocolade op een heel laag vuurtje in een steelpan.**
3. **Klop de mascarpone een beetje los in een grote kom en voeg hier voorzichtig de gesmolten chocolade aan toe.**
4. **Klop de eiwitten stijf en spatel ze voorzichtig door het chocolademengsel. Zet minstens 2 uur in de koelkast.**
5. **Halveer de perziken en verwijder de pit. Wrijf de snijhelften in met olijfolie. Leg op de barbecue en laat enkele minuten karamelliseren. Let op dat de perziken niet uit elkaar vallen. Laat een beetje afkoelen en leg ze dan naast elkaar op een schaal.**
6. **Schep in elke perzik een royale lepel van de mousse.**
7. **Werk af met de amandelschilfers en zet op tafel.**