

Gepocheerde abrikozen en mascarpone met pistachenoten en amaretti

Porties: 4 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: dessert • Keuken: italiaans



Ingrediënten

- **80 gram** pistachenoten
- **80 gram** amarettikoekjes
- **2 eetlepels** fijne kristalsuiker
- **120 gram** mascarpone
- **120 milliliter** slagroom
- **1 thel** fijne limoenrasp
- **100 milliliter** sauterne
- **1 limoen** limoen
- **0,25 thel** vanillebonenpasta
- **60 gram** fijne kristalsuiker
- **6 middelgrote** abrikozen

Bereidingswijze

- 1 Zet voor de abrikozen een middelgrote pan met de sauterne, 40 ml water, limoenschilletjes en limoensap, vanille en 60 gram fijne kristalsuiker op hoog vuur en laat alles koken tot de suiker is gesmolten en de siroop zachtjes borrelt.
- 2 Neem de pan van het vuur en leg de abrikozen op de snijkant in de siroop. Pocheer ze in de overgebleven hitte tot ze gaar en nog in model zijn, tussen 20 en 40 minuten, afhankelijk van hoe rijp het fruit is. (■ 30 min)
- 3 Verhit de oven tot 170 graden Celsius. Verdeel de pistachenoten op een bakplaat en rooster ze 10 minuten tot ze heerlijk geuren. (■ 10 min)
- 4 Hak de pistachenoten als ze zijn afgekoeld fijn en doe ze met de amaretti en de 2 eetlepels suiker in een schaal.
- 5 Doe de mascarpone met de slagroom in de kom van de keukenmachine met de garde, of gebruik een handmixer, en klop het in 1-2 minuten tot een gladde, luchtige crème (klop niet te lang). (■ 2 min)
- 6 Spatel er driekwart van het amaretti-pistachemengsel door en zet het opzij.
- 7 Verdeel de abrikozen en amaretticrème over vier schaaltes. Giet de siroop over de abrikozen en bestrooi de crème met het overgebleven amarettipistachekruim. Maak het af met de limoenrasp en serveer.

Tips

- optionele tip

Toegevoegd door Matthieu