



Ricotta-mousse met gepocheerde peer en walnoten

Datum: 28-11-2016
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eetl. poedersuiker
- 250 g ricotta
- 500 ml witte wijn
- 4 eetl. suiker
- 4 handperen (in blokjes)
- 100 g walnoten (fijnggehakt, geroosterd)
- 4 eetl. honing

Bereidingswijze:

Klop de slagroom met de vanille- en poedersuiker stijf. Schep vervolgens de ricotta erbij en klop zachtjes tot een luchtige mousse. Zet de mousse in de koelkast. Verwarm de wijn en kristalsuiker in een steelpan en pocheer hierin de perenblokjes circa 10 minuten totdat ze helemaal zacht zijn. Schep de peren uit de pan, laat afkoelen en kook het kookvocht in tot een siroop. Verdeel de peren over 8 glaasjes, druppel er wat siroop over en schep er wat ricotta-mousse bij. Bestrooi met de gehakte walnoten en laat nog 1 uur koelen in de koelkast. Besprenkel vlak voor het serveren met wat honing.