

# Espuma van peer en grenadine

Ingrediënten:

6 rijpe peren in stukjes of 1 groot blik peren op sap  
Sap van 1/2 citroen  
scheutje grenadine  
100 g griessuiker

1 eiwit  
50 g proespuma fred (houdt het schuim een lange tijd vast)

Bereiding:

Mix de perenstukjes met de suiker, citroensap en een weinig grenadine.  
Stel in: 1 min / stand 8

Eiwit en proespuma toevoegen.  
Stel in: 20 sec / stand 8

Door een fijne zeef steken.

In de Thermowhip gieten en 1 gaspatroon opdraaien.

Proespuma kan eventueel vervangen worden door 2 blaadjes gelatine geweekt en opgelost in beetje warme coulis.

Proespuma zorgt ervoor dat de espuma enkele uren houdt in koeling.

