

Voor 4 personen



- 25 blanke amandelen
- 1 citroen
- 1/8 liter slagroom
- 2 eetlepels suiker
- 100 gram verse roomkaas (monchou)
- 4 halve perziken uit blik
- 2 bananen

Voor de garnering

- rode cocktail kers met steeltje

Bereiding.

Maal de amandelen fijn. boen de citroen goed onder warm stromend water af, rasp de helft van de schil eraf en pers hem vervolgens uit. Breng de slagroom, samen met de gemalen amandelen, het citroenrasp, 2 eetlepels citroensap en de suiker al roerende aan de kook en laat het mengsel op matig vuur in ca. 15 min. inkoken tot een licht gebonden saus. Af laten koelen tot lauw. Snij de kaas in kleine blokjes, perzik in schijfjes, pel de banaan en snij deze in plakjes en wat citroensap erover tegen het verkleuren. Doe de verse roomkaas, de perzik en banaan op een schaal en giet daar de lauwe saus overheen.