**Braambessen met mango en mascarpone**

braambessen
mango
250 g mascarpone

pure chocolade
2 eidooiers
10 cl Marsala
4 el suiker

Klop de eidooiers met de suiker wit. Meng dit met mascarpone en Marsala tot een homogene massa. Schep het mengsel in een spuitzak.

Schaaf een reep pure chocolade en verdeel het schaafsel over een dessertbordje.

Snijd met de mandoline zeer dunne schijfjes van een niet te rijpe, geschilde mango. Maak een brede strook met de schijfjes, in het midden van het bord, op de chocolade.

Spuit in het midden een streep mascarponemengsel en schik daarop een paar mooie braambessen.