

Recept **Banoffee Trifle**

Een trifle is een klassiek Engels gerecht.
Je kan het met verschillende ingrediënten maken.
Het principe is dat je in een glas verschillende laagjes maakt.
Vandaag maken we de banoffee versie.



Ingrediënten:

Banaan
Mascarpone
Poedersuiker
kop espresso (afgekoeld)
Koekje/brownie
Karamelsaus
Slagroom of kokosroom of chocolade mousse

Werkwijze

Vorbereidingen:

Verkrummel of verbrokkel de koekjes.

--

Doe de mascarpone in een schaal en roer los. Voeg hier de espresso bij en poedersuiker naar smaak. (Liefst niet mierzoet...) Roer alles lekker door elkaar.

Doe dit vervolgens in een spuitzak.

--

Snij de banaan in dunne plakjes.

Trifle samenstellen in het glas:

Zet de juist hoeveelheid glazen klaar op dienbladen.

- 1^e laagje mascarpone

- 2^e laagje koekjes

- 3^e laagje banaan

- 4^e laagje karamelsaus

Herhaal dit tot alles op is of de glazen gevuld zijn.

Zet de trifle in de koeling tot gebruik. Voor het serveren doen we er nog een toef slagroom erover heen.

Klaarzetten:

Grote kom en garde

Kopje espresso / evt al afgekoeld.

Cocktailglazen oid.

Dienbladen / iets om ze op te zetten zodat ze in de koeling kunnen.

Stokjes voor de presentatie van de kroket