

Recept 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 een snelle versie.

Ingrediënten:

Aardbeien/frambozen/druiven of ander fruit
Mascarpone
Poedersuiker
citroen
Koekje
Slagroom of kokosroom
etv. Limoncello / jus d'orange

Werkwijze

Vorbereidingen:

Maak het fruit schoon en snij op maat.

--

Was of boen de citroen. Rasp de schil met een kleine rasp. In een aparte kom pers je ook het sap eruit.

--

Doe de mascarpone in een schaal en roer los. Breng op smaak met citroenrasp, citroensap en poedersuiker. Roer alles lekker door elkaar.

Doe dit vervolgens in een spuitzak.

--

Neem de koekjes uit de verpakking en breek, sla of hak in stukjes.

Trifle samenstellen in het glas:

Zet de juist hoeveelheid glazen klaar op dienbladen.

- Eerst een laagje koek;
- besprenkel met limoncello of jus d'orange;
- Dan een laagje mascarpone;
- Dan een laagje fruit;

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:

Cocktailglazen. Evt Rasp

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

Stokjes voor de presentatie van de kroket