

Italiaanse trifle (6-8 personen)

Bereiden: 20 minuten

Wachttijd (opstijven): minimaal 4 uur

Nodig:

250 g mascarpone

1 limoen

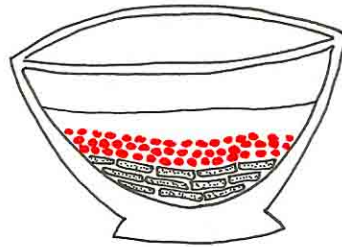
5 el suiker

1/2 oudbakken cake/tulband/panettone

flinke scheut Dram buie

350 g stoofpeertjes (niet te kruidig)

1/2 pot cranberry- of frambozenjam



Doen:

Snij de cake in dunne plakken.

Neem een mooie glazen schaal en verdeel de cake over de bodem. Besprenkel met de Dram buie.

Schep de stoofpeertjes uit het vocht en snij ze in stukjes (zonder klokhuis!). Meng met de jam tot een lekker smeug mengsel, voeg eventueel nog een scheutje perenvocht toe want de cake moet uiteindelijk goed doordrenkt raken. Verdeel de vruchten over de cake.

Rasp de limoenschil met een fijne rasp en pers hem uit. Roer rasp & sap samen met de suiker door de mascarpone.

Verdeel dit over het fruit. Zet in de koelkast en laat minimaal 4 uur intrekken (liever langer: hoe langer, hoe lekkerder)



Tip! limoen voor de frisheid!



Zoek de verschillen

cake, vruchten, jam, vla en/of slagroom

lamevingers, mascarpone, ei, koffie, chocola

English

Italiaans

trifle

tiramisù