



Desserten

Trifle van rood fruit en mascarpone

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram rood fruit (gemengd, diepvries)
takje rode bes (enkele, verse)
muntblaadjes (enkele)
120 gram suiker
10 centiliter crème de cassis
10 speculaaskoekjes

Voor de mousse

250 gram mascarpone
75 gram witte chocolade (+ extra om af te werken (geraspt))
2 eieren
1 eetlepel suiker
1 vanillestokje

Bereidingswijze

Breng het diepvriesfruit met de suiker en de crème de cassis aan de kook. Zet het vuur uit en laat wat afkoelen. Verkrummel de koekjes met een vijzel.

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Splits de eieren. Mix de eidooiers en de suiker tot het mengsel bijna wit ziet. Roer er de mascarpone en het vanillemerg onder. Giet er de chocolade bij en schep om. Mix de eiwitten stijf en spatel door het mascarponemengsel. Schep het mengsel in een spuitzak.

Verdeel de helft van de fruitcompote over de glazen. Spuit er een laag mascarpone op. Bestrooi met de helft van de koekjes. Herhaal. Werk af met de rode bessen, de munt en de extra geraspte witte chocolade.

