



Desserten

Chocolade-pruimen trifle

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram pruimen (in dunne plakjes)
1 eetlepel suiker
2 eetlepels water
1 eetlepel citroensap
80 gram zandkoekjes (verkruid)
120 gram melkchocolade
250 centiliters volle room

Bereidingswijze

Snij de pruimen in dunne plakjes en doe deze met de suiker, het water en citroensap in een pannetje. Laat ongeveer 5 minuten pruttelen met het deksel op de pan.

Smelt 90g melkchocolade met 3el room, terwijl je de rest van de room stijf klopt. Laat de gesmolten chocolade afkoelen en schep deze vervolgens voorzichtig onder de opgeklopte room.

Verkruid de zandkoekjes en verdeel deze over 4 glaasjes. Schep hierop de gestoofde pruimenpartjes en hou er 8 apart voor decoratie. Verdeel vervolgens de chocomousse over de glazen en plaats de glazen 2 uur in de frigo. Voor het serveren, decoreer met elk 2 pruimenpartjes en wat geraspte chocolade.

