

Ingrediënten voor 6 personen

Lange vingers (hoeveelheid afhankelijk van de grootte van de schaal) 500 gram aardbeien 1/2 liter blik perziken op sap sap van 1 sinaasappel mespunt zout eventueel scheutje likeur 6 eetlepels advocaat pedersuiker naar smaak 250 gram mascarpone 200 gram magere kwark 3 zakjes vanillesuiker 3 eetlepels amandelschaafsel

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Zalige trifle met mascarpone, advocaat en fruit

Zalig romig nagerecht voor een dinertje. Kan een dag tevoren gemaakt worden. Door de mascarpone met kwark te vermengen wordt het veel minder machtig. Past heel goed in een Paasmenu. Met het recept van deze trifle heb ik een wedstrijd gewonnen. Ik kreeg hiervoor een boek met bakrecepten van Rudolph van Veen met zijn handtekening. Leuk !!!

Hulpmiddelen

Glazen schaal - staafmixer of zeef

Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon en snij ze in stukjes. Laat de perziken uitlekken en snij ze in stukjes. Rooster de amandelen in een droge koekenpan of op de bakplaat in een warme oven (200 graden) Leg de lange vingers op de bodem van een lage schaal met de suikerkant naar beneden. Besprenkel de lange vingers met wat bijpassende likeur of wat sinaasappelsap. Pureer de helft van de aardbeien met de rest van het sinaasappelsap en poedersuiker naar smaak. Voeg een mespunt zout toe (dat verhoogt de smaak). Doe de overige stukjes aardbeien en de perzikenstukjes door de gepureerde aardbeien. (Hou wat fruit apart om te garneren!!!!) Verdeel het fruitmengsel over de lange vingers. Roer de mascarpone los met de kwark en de advocaat. Voeg hier de vanillesuiker aan toe. Proef en maak het geheel eventueel wat zoeter naar smaak. Giet het mascarponemengsel over het fruit. Bestrooi het geheel met de geroosterde amandelen en zet de trifle zeker een paar uur in de koelkast (kan ook al een dag tevoren)

Serveertips

Lekker met een glaasje bijpassende likeur.

