



Trifle

Datum: 18-12-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 165 ml slagroom
- 65 g suiker
- 250 g mascarpone
- 100 g monchou
- 2 literblik perziken
- 400 g bokkepootjes
- 35 g geschaafde amandelen

Bereidingswijze:

Laat de perziken uitlekken in een vergiet. Doe de suiker bij de slagroom en klop deze stijf. Spatel er de mascarpone en monchou door. Snijd de perziken in gelijke blokjes maar houd 2 schijven apart. Snijd deze schijven twee keer in en maak er een waaiertje van voor de versiering bovenop. Hak de bokkepootjes fijn.

Bouw nu de Trifle op. Doe in een breed, diep glas eerst een laagje gehakte bokkepootjes. Dan een laagje slagroom-mascarpone mengsel en vervolgens blokjes perzik. En dan weer een laagje koekjes en een laagje slagroom-mascarpone mengsel. Doe dit tot het glas bijna vol is. Dan het waaiertje van de perziken erboven op.

Tot slot even in een hete pan de amandelen roosteren en over het waaiertjes strooien.