

Zomerse trifle

Dit fruitige toetje brengt je in zomerse sferen. De combinatie van advocaat, room, koekkrumels en fruit is een genot voor iedereen die van zoete lekkernijen houdt. Geef je eigen touch aan het toetje door te variëren met de ingrediënten.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Dit fruitige toetje brengt je in zomerse sferen. De combinatie van advocaat, room, koekkrumels en fruit is een genot voor iedereen die van zoete lekkernijen houdt. Geef je eigen touch aan het toetje door te variëren met de ingrediënten.

Bereidwijze

1. Roer de mascarpone los in een kom en leg even opzij. Klop de slagroom op met de suiker. Zodra de slagroom goed opgeklopt is, voeg je er de mascarpone aan toe. Meng het met elkaar totdat het een goed geheel wordt.
2. Verkruimel de Bastognekoekjes. Dit kan met de hand of met een keukenmachine. Er mogen best wat grovere stukjes tussen zitten. Verzamel de krumels in een schaal
3. Pak de glazen en maak de lagen van de trifle. Begin met een laagje Bastognekoekkrumels. Dan een laagje van het mascarpone/slagroommengsel. Schep er dan wat stukjes fruit op en dan een laagje advocaat. Herhaal dit tot de schaal vol is. Laat minstens een half uur staan in de koelkast. Haal dan de trifle uit de koelkast.

TIP Vervang de Bastognekoeken door koekjes uit het Foodelicious assortiment of door cake. Je kunt de trifle ook opmaken in hippe weckpotjes.

Ingrediënten

- 250 gram mascarpone
- 150 ml slagroom
- 50 gram suiker
- Vers fruit naar keuze (bijvoorbeeld aardbeien en frambozen)
- 12 Bastognekoeken
- 1 potje advocaat naar keuze

accessoires

- 4 glazen/glazen schaaltes of 1 grote glazen schaal