

Trifle van rood fruit, mascarpone en witte chocolade

Dit is een dessert met karaktervolle laagjes: zurig fruit, zoete zachte mousse, knapperige kruimels, sap van rood fruit en wat witte chocolade. Stapel de ingrediënten op in een dessertglas en zet daarmee een boeiend nagerecht op de tafel. Deze trifle is een zoete zonde, en dat kan deugd doen...



Ingrediënten - 4 personen

- 450 g gemengd rood fruit (diepgevroren) – AH, 1 kg is € 5,39
- 200 g kristalsuiker
- 1 limoen
- 2 eieren
- 250 g mascarpone
- 1 vanillestokje
- 10 zoete volkorenkoekjes (of droge koekjes naar keuze)
- 50 g witte chocolade
- Slagroom + verse frambozen

Benodigheden

een zeef

een keukenweegschaal

een vijzel (of blender)

een rasp

glazen of coupes om in te serveren

De mousse

1. Zet een pan op een matig vuur en doe daar het gemengd fruit bij. Doe hier 100 gram suiker en het sap van 1 limoen bij. Laat dit 10 minuten pruttelen.
2. Giet daarna het warme fruit door een zeef, en vang het vruchtensap op. Hou het uitgelekte rood fruit apart. Laat het fruit en het sap afkoelen.
3. Neem een ruime schaal en doe er de andere helft van de suiker in. Scheid de eieren en hou het eiwit opzij. Doe de dooiers bij de suiker en begin meteen te kloppen met de garde. Ga door tot je een 'ruban' krijgt, zo'n bleke romige massa, waarin de suiker helemaal is opgelost. Schep er de mascarpone bij en blijf kloppen tot de Italiaanse kaas door de ruban gemengd is.
4. Snij de vanillestok overlans in twee en schraap met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit de peul. Meng de vanille door het mascarponemengsel.
5. Giet het eiwit in een diepe metalen of glazen mengschaal. Let erop dat de schaal schoon en vetvrij is. Klop de eiwitten op tot een stevig schuim (= Haagse Bluf).
6. Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig door het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.

De afwerking

1. Doe de koekjes in een vijzel en verkruimel ze. Er mogen nog brokjes koek in achterblijven. (Je kunt de koekjes ook heel kort blenden.)
2. Werk in een hele reeks laagjes. Schep in elk glas een laagje van het uitgelekte rood fruit. Lepel daarbovenop een deel mascarponemousse.
3. Strooi een laag verbrokkelde koekjes op de mousse, en lepel daarover een beetje van het gezeefde vruchtensap.
4. Rasp een laagje witte chocolade over de koekjes met sap en spuit wat slagroom en een framboos als versiering er bovenop.
5. Herhaal de routine nog eens: rood fruit, mascarponemousse, koekjeskruimels, vruchtensap en witte chocolade.
6. Zet de dessertglazen in de koelkast of stel het verorbere van de trifle vooral niet uit.