

Citrus Trifle

Nagerecht 6 personen

Ingrediënten:

- 250 gram mascarpone
- 200 milliliter slagroom (ongezoet)
- 2 eetlepels poedersuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 150 gram lemon curd
- geraspte schil van 1 biologische citroen
- 250 gram verse blauwe bessen
- paar blaadjes munt (optioneel)



Bereiding:

1. De mascarponecrème maken: klop in een kom de slagroom stijf samen met de poedersuiker en het vanille-extract. Roer in een tweede kom de mascarpone kort los. Spatel vervolgens de stijfgeklopte slagroom er voorzichtig en luchtig doorheen tot een egale, fluweelzachte crème ontstaat.
2. De citroen laag op smaak brengen: meng de citroenrasp door de lemon curd voor een extra frisse smaak.
3. De glaasjes opbouwen: pak vier mooie glazen erbij. Schep of spuit (met een spuitzak voor een strakker resultaat) op de bodem van elk glas een gelijkmatige laag van de mascarponecrème.
4. De tussenlaag toevoegen: verdeel vervolgens voorzichtig een royale laag van de lemon curd over de eerste mascarpone laag.
5. De bovenste crème laag: verdeel de resterende mascarponecrème erover, zodat de lemon curd mooi opgesloten zit tussen de twee witte romige lagen.
6. Garneren en serveren: leg op de bovenste crème laag een royale stapel verse blauwe bessen. Werk de toetjes eventueel af met een paar kleine blaadjes munt en/of wat eetbare bloemetjes voor een mooi effect. Serveer dit dessert direct of bewaar gekoeld tot het moment van opdienen.

Serveer goed gekoeld!

Eet smakelijk!