

TRIFLE MET KERSEN EN MASCARPONE

Benodigheden:

350 gram kersen, ontpit (300 + 50 gram)
4 st donuts, in blokjes
400 gr mascarpone
2 dl room
50 gr suiker

Afwerking: amandelschilfers.

Werkwijze:

Totaal kersen: 350 gram

Klop 2 dl slagroom met 50 gram suiker (niet TE) stijf.

Mix 400 gram mascarpone met 50 g ontpitte kersen. (eventueel uit een pot goed uitgelekt)

Spatel dit door de slagroom.

Verdeel 2 donuts in blokjes over 4 glazen.

(Je kan daar natuurlijk nog een eetlepel kersenlikeur over sprenkelen)

Schep daarop een laagje kersen EN de helft van het kersen-mascarponemengsel.

Verdeel nog eens 2 donuts in blokjes en de rest van het kersen-mascarponemengsel.

Daarop de rest van de kersen.

Zet de glazen minstens 30 minuten in de koelkast.

Rooster de amandelen in een droge koekenpan en strooi ze vlak voor het serveren over de trifle.