

# Trifle met mascarpone en appel

**Soort gerecht:** Dessert

**Categorie:** Fruitdessert

**Duurtijd:** 20 min

**Moeilijkheidsgraad:** Eenvoudig

**Aantal personen:** 4

## Ingrediënten

250 g mascarpone  
2 dl lichte room  
2 eiwitten  
2 rode appels  
75 ml sinaasappellikeur  
3 eetlepels vloeibare honing  
2 eetlepels citroensap  
6 kleine biscuitkoekjes (bijvoorbeeld madeleines)  
100 g gemalen noten  
snufje zout

## Bereidingswijze

1. Boen de appels goed schoon. Snij ze in blokjes. Vermeng met 1 eetlepel honing, 1 eetlepel citroensap en de sinaasappellikeur.
2. Klop de mascarpone op met de room en de rest van de de honing. Doe er de rest van het citroensap bij. Klop nog eens goed op.
3. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel de eiwitsneeuw luchtig door de mascarponecrème. Verkrummel de biscuits.
4. Vul mooie hoge glazen met, in laagjes, koekjeskrummels, appeltjes en mascarponecrème. Zet ten minste 1 uur in de koelkast.
5. Werk af met noten net voor u het dessert serveert.

Wijntip Probeer eens de Bohemia Sekt, Demi Sec (Delhaize, € 6,75) uit Tsjechië. Abrikoos en rijpe appel in neus en mond, en een voortreffelijk, levendig steekspel tussen zoet en zuur.



Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

