

Feestelijke trifle met fruit

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 kopje verse veenbessen
1 eiwit (opgeklopt)
4 eetlepels suiker
1 bokaal noordkrieken (ontpit)
2 eetlepels gelatinepoeder
500 gram mascarpone
1 eetlepel vanille-extract
500 gram aardbeien
1 citroen (sap)
1 kleine cake (kant-en-klaar)
2 1⁄2 deciliter volle slagroom
4 eetlepels poedersuiker
1 pak frambozen-coulis (uit de diepvries)
1 kopje granaatappelpitjes

Bereidingswijze

1. **Gebruik een hoge, glazen kom waarin je alle laagjes mooi ziet.**
2. **Maak eerst de geglaceerde veenbessen: wentel de veenbessen door het opgeklopte eiwit en dan door 2 eetlepels van de suiker. Zet apart en laat mooi opstijven.**
3. **Giet de noordkrieken door een zeef, vang het sap op in een steelpan. Breng dat aan de kook en haal dan van het vuur. Voeg het gelatinepoeder toe en roer goed. Voeg de noordkrieken opnieuw toe en schep alles in de glazen kom. Laat volledig afkoelen en opstijven.**
4. **Klop de mascarpone luchtig met 2 eetlepels van de suiker en het vanille-extract. Schep over de krieken.**
5. **Plet de aardbeien met het citroensap en schep over de mascarpone.**

6. **Snij de cake in plakjes en schik ze over de aardbeien.**
7. **Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en schep over de cake.**
8. **Werk af met de frambozencoulis, de granaatappelpitten en de geglaceerde veenbessen.**