

TRIFFLE VAN ROOD FRUIT, MASCARPONEMOUSSE

Ingrediënten 8 personen

de mousse:

- 900 g gemengd rood fruit (diepgevroren)
- 500 g mascarpone
- 400 g suiker
- 100 g witte chocolade
- 4 eieren
- 1 limoen
- 2 vanillestokjes

de afwerking:

- 20 zoete volkoren koekjes (of droge koekjes naar keuze)

bereiding

de mousse:

- Zet een kookpot op een matig vuur en strooi er de diepgevroren rode vruchten in.
- Schep er de helft van de suiker (publicatie: 100g) bij en knijp ook het limoensap in de pot. Laat het fruit 10 minuten opwarmen en pruttelen.
- 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.
- Neem een ruime mengschaal en doe er de andere helft van de suiker in. (publicatie: 100g)
- 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.
- Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap met een mespunt zoveel mogelijk zaadjes uit de peul. Meng de vanille door het mascarponemengsel.
- 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.
- Spatel het opgeklopte eiwit rustig en geduldig onder het mascarponemengsel, waardoor je een mousse krijgt.

de afwerking:

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