

Abrikozen-amandel trifle

Ingrediënten voor 12 personen

- 500 gr mascarpone
- 150 ml sinaasappelsap
- 100 ml sinaasappellikeur
- 4 tl citroensap
- 400 ml abrikozencompote
- 350 gr gewelde abrikozen, in dunne reepjes
- 350 gr cantuccini-amandelkoekjes, in stukjes
- 4 eiwit
- 5 el fijne kristalsuiker

Nodig: 12 glazen voor de individuele trifles

Bereiding

- In een kom de mascarpone, sinaasappelsap, likeur, citroensap en abrikozencompote met de handmixer in 3-5 minuten luchtig kloppen
- Op de bodem van elk glas een flinke lepel mascarpone scheppen en daaroverheen wat abrikozen en koekkrum
- Deze volgorde nog een keer herhalen en afdekken met de rest van de mascarpone
- De glazen in de koelkast zetten en de trifle een uur laten opstijven
- In een kom eiwit met suiker zo stijf opkloppen dat het pieken vormt
- Stijfgeklopt eiwit op de trifle scheppen
- Eiwit goudbruin laten kleuren (in de oven op grillstand of met een brander)

Bevat per portie 454 kilocaloriën, 25 gram vet, 7 gram eiwit, 48 koolhydraten

