

## Trifle met mascarpone, amaretto advocaat en fruit

- Lange vingers (hoeveelheid afhankelijk van de grootte van de schaal)
- 500 gram aardbeien
- 1/2 literblik perziken op sap
- sap van 1 sinaasappel
- scheutje amaretto
- 250 ml **amaretto advocaat**
- 250 gram mascarpone
- 200 gram volle kwark
- 3 zakjes vanillesuiker

### Bereidingswijze

Maak de aardbeien schoon en snij ze in stukjes.

Leg de lange vingers op de bodem van een lage schaal met de suikerkant naar beneden. Besprenkel de lange vingers met amaretto. Pureer de helft van de aardbeien en perziken met het sinaasappelsap. Doe de overige stukjes aardbeien en de perzikenstukjes door de gepureerde aardbeien. (Hou wat fruit apart om te garneren!!!!)

Verdeel het fruitmengsel over de lange vingers. Roer de mascarpone los met de kwark en de amaretto advocaat. Voeg hier de vanillesuiker aan toe. Proef en maak het geheel eventueel wat zoeter naar smaak. Giet het mascarponemengsel over het fruit. Het mengsel netjes verdelen en de bovenzijde aankleden met de achtergebleven aardbeien en perziken.

Zet de trifle zeker een paar uur in de koelkast (ideaal om dit toetje s' ochtends al te bereiden).



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

