Trifle met amandelkoekjes



Bereiden in:

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 7 blaadjes gelatine
- 500 ml vers granaatappelsap
- 2 middelgrote eieren
- 1 citroen
- 450 g fijne kristalsuiker
- 4 el vloeibare honing
- 200 g amandelmeel
- 2 vanillestokjes
- 1 handsinaasappel
- 25 g poedersuiker
- 750 g diepvries doosje vol bessen (ook Kaapse kruisbessen) en bramen
- 2 el water
- 1 tl baking soda
- 750 ml verse slagroom
- 500 g mascarpone (koud)

Voedingswaarde

Wist u dit

-

Allergietip: Gebruik glutenvrij amandelmeel en je trifle is volledig glutenvrij.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Trifle met amandelkoekjes

Bereiding

1. Week de gelatine 5 min. in koud water. Breng ondertussen het granaatappelsap aan de kook in een kleine pan. Knijp het water uit de gelatine en voeg de gelatine toe aan de pan. Roer door tot het is opgelost en schenk het mengsel voorzichtig in de schaal. Haal spetters met een spatel van de rand, zodat er een strakke laag ontstaat. Laat 30 min. afkoelen en zet vervolgens 3 ½ uur in de koelkast tot het is opgesteven.

2. Splits de eieren (de eidooiers worden niet gebruikt) en pers de citroen uit. Doe de eiwitten in een kom, voeg 1 el citroensap toe. Bewaar de rest van het sap. Klop met een mixer tot stijve pieken.

3. Klop 190 g suiker en ¼ van de honing erdoor. Spatel het amandelmeel erdoor. Halveer 1 vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Rasp de oranje schil van de sinaasappel. Spatel het vanillemerg en het sinaasappelrasp door het deeg. Haal het deeg uit de kom, wikkel in vershoudfolie en laat 2 uur rusten in de koelkast.

4. Verwarm de oven voor op 150 ºC. Rol 24 bolletjes van Ø 3 cm van het deeg en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Vorm er ovaal-ronde koekjes van en druk iets platter met je vinger. Bestuif met een zeefje met de poedersuiker. Bak de koekjes in de oven in ca. 20 min. krokant aan de randen en zacht en gaar in het midden. Laat 15 min. afkoelen op het bakpapier, leg ze op een rooster en laat nog 30 min. afkoelen.

5. Haal ca. 8 Kaapse kruisbessen uit de doosjes bramen en bessen en houd, samen met 200 g van de mooiste bramen en blauwe bessen, apart. Verdeel de rest van de bessen in twee delen. Houd 1 deel apart. Verhit ondertussen een pan zonder olie of boter en doe het andere deel (ca. 275 g) van de bevroren bessen erin. Breng aan de kook en laat, samen met het achtergehouden citroensap, 3 min. koken. Doe in een hoge beker, pureer met de staafmixer heel fijn, doe in een ruime kom en laat helemaal afkoelen.

6. Bekleed het bakblik met bakpapier. Meng 150 g kristalsuiker met de rest van de honing en de 2 el water in een hoge pan. Breng aan de kook en laat al roerend met een houten lepel op middelhoog vuur ca. 5 min. koken tot het een lichte karamelkleur heeft. Doe de baking soda erbij en roer snel en goed door met een garde. Let op, het

schuimt, komt omhoog en is erg heet. Schenk het mengsel direct in het bakblik, schud het heen en weer om egaal te verspreiden. Laat in 20 min. uitharden en breek dan in mooie, puntige stukken.

7 Halveer het resterende vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Klop de slagroom met het merg en 50 g van de suiker stijf en houd apart. Voeg de mascarpone toe aan de gepureerde bessen. Klop met de rest van het suiker tot een egale, paarse cre?me.

8 Verdeel het mascarponemengsel met een spatel in een strakke laag over de jelly. Verdeel hierover de 275 g achtergehouden vruchten. Verdeel daarover ? van de vanilleroom. Stapel vervolgens dakpansgewijs 3 strakke lagen amandelkoekjes. Dek af met de resterende vanilleroom. Steek de mooiste honeycombschotsen in het midden van de trifle en verdeel daaromheen de achtergehouden bessen. Serveer direct.

Kooktips

Bereidingstip: Bereid vo?o?r het diner alle elementen van de trifle voor. Bouw 'm vlak voor serveren op. De pudding, koekjes en bessencre?me kun je 1 dag van tevoren maken. Maak de honeycomb max. 3 uur van tevoren en bewaar in een met bakpapier beklede, afsluitbare bak. Klop de slagroom max. 4 uur van tevoren lobbig, bewaar afgedekt in de koelkast. Klop hem voor gebruik wat op.

Serveren

In een mooie glazen schaal voor een grote. U kan natuurlijk ook voor iedereen een kleine maken.