



KERST SPECIAL



Trifle met speculaasperen

plus sinaasappelroom en notencrunch



30-40min



2 personen

De trifle is een wereldberoemd gelaagd dessert uit Groot-Brittannië. Omdat de receptuur en daarmee de laagjes vrij kunnen worden aangepast, hebben wij er speciaal voor de kerst een feestelijke toets aan gegeven. Jouw trifle maak je op basis van gebakken speculaaspeertjes, romige mascarpone, sinaasappel en natuurlijk chocolade. De crunch komt van de brittle: een bros suikerkoekje van sesam en pistache.

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 5g speculaaskruiden
- 1 zakje tahin ¹¹
- 2 peren
- 1 kuipje honing
- 1 chocoladereep ⁶
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 kuipje mascarpone ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- boter ⁷
- evt. extra honing

Kookgerei

- kleine kookpan
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Schep de laagjes in het midden van het glas en spreid ze telkens tot aan de randen uit. uit tegen de randen. Zo zijn de de lagen aan de buitenkant te zien.

Allergenen

soja (6), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1123kcal, vet 84.0g, koolhydraten 73.8g, eiwit 15.1g



1. Sinaasappelsiroop maken

Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Doe het **sap** met 2el suiker en **1/4tl speculaaskruiden** in een kleine kookpan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat het in 6-8min inkoken tot een dikke **siroop**. Roer er dan vlug de **tahin** door en laat de **siroop** in een kom afkoelen.



4. Gesuikerde noten maken

Leg een bord of vel bakpapier klaar. Smelt 2el suiker in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Roer niet door, maar beweeg de steel om de suiker te verdelen. Voeg dan de **sesam** en **pistachnoten** toe en bak al roerend totdat de **karamel** lichtbruin is. Spreid de **noten** over het bakpapier of bord en laat afkoelen. Pas op, de **karamel** is gloeiend heet!



2. Peren bakken

Schil de **peren**, verwijder het klokhuis en snijd de **vruchten** in blokjes. Smelt 1el boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **peer** met **1/2tl speculaaskruiden** en een snufje zout toe. Bak in 5-8min tot de **peren** zachter en bruin zijn en roer dan de **honing** erdoor. Neem de pan van het vuur.



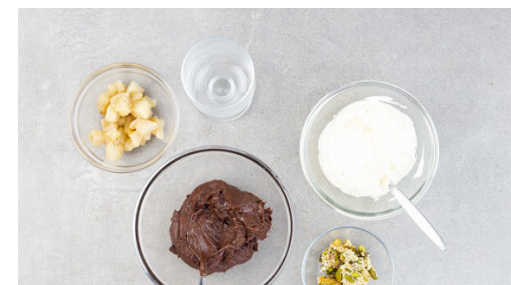
5. Laagjes voorbereiden

Hak de **noten** grof. Roer de **mascarpone** door de **siroop** en breng het op smaak met suiker of meer honing. Roer **4el van het mascarpone** door de **chocolade**.



3. Chocolade smelten

Breng in gebruikte kookpan een laagje water aan de kook. Zet dan het vuur laag en plaats een hittebestendig kom bovenop de pan, de kom mag het water niet raken! Breek de **helft van de chocolade** in kleine stukjes en laat ze al langzaam roerend in de kom smelten. Haal op tijd de kom van het vuur! Laat de **chocolade** afkoelen tot stap 5.



6. Trifle samenstellen

Bouw in 2 glaasjes de **trifle** op. Begin met een laagje **chocoladeroom**, dan de **peren**, vervolgens wat **mascarpone** en **suikernootjes**. Eindig met een laagje **room** en garneer met **sinaasappelrasp**.