



Italiaanse trifle.

Wat heb je nodig voor 6-8 personen:

1 pak lange vingers (de Italiaanse natuurlijk)

1 bakje mascarpone

250 ml lobbig geklopte slagroom

3 grote eierdooiers

50 gr suiker

sap van 2 sinaasappels

5 eetlepels frambozenjam

5 eetlepels lemoncurd

Zet in de gootsteen een laagje ijskoud water. Doe de eierdooiers samen met de suiker in een kom en zet die op een pan met een bodempje kokend water. Klop dit met een garde tot een dikke vla. Zet de kom in het ijskoude water en klop de vla koud. Meng de mascarpone en de vla door de slagroom tot een luchtig geheel. Doe wat van dit mengsel in een mooie glazen schaal. Dompel de lange vingers een voor een in het sinaasappelsap en leg een laag in de schaal. Schep een dun streepje losgeroerde jam langs de rand van de schaal.

Bedek de jam en lange vingers met een laagje mascarpone mengsel. Daarop een laag lange vingers (nat van sap) en een streep lemoncurd langs de rand. Herhaal dit alles totdat de schaal mooi gevuld is, maar eindig met een laag mascarpone. Hierop kun je nog wat jam en curd verdelen. Laat de schaal in de ijskast minstens 2 uur opstijven.