



TIRAMISU OF TRIFLE MET LEMON CURD

Ingrediënten:

Italiaanse lange vingers

Lemon Curd

Bessen Frambozen Moestuinjam

Voor de Crème:

1 sinaasappel of citroen

3 eidooiers

50 gram suiker

300 gram mascarpone

2,5 dl. Slagroom

Bereiding:

Sinaasappel of citroen met kaneelstokje in 1 deel water en 1 deel suiker laten trekken op een zacht vuurtje. Aanlengen met bijvoorbeeld sinaasappellikeur. Eidooier met suiker in een steelpannetje en boven een warm waterbad opkloppen tot een luchtige massa (65 gr.). Roer dit koud in een koud waterbad en roer er de mascarpone doorheen tot een gladde crème.

Slagroom opkloppen tot yoghurtdikte en vermengen met ei/mascarpone compositie.

Doe in een glazen kom een laag crème, doop lange vingers een voor een in de siroop (denk aan de absorptie) en rangschik ze op de crème zonder tegen het glas te drukken.

Lepel een laag curd of moestuinjam tegen het glas en vervolgens weer een laag crème en lange vingers. Bouw de trifle op deze manier op zodat er tegen het glas verschillende laagjes zichtbaar zijn. Strijk de schaal af en garneer met jam of chocolade.

