

Jamtrifle

Dessert



Ingrediënten:

- 3 eetlepels rode jam (van **De Jambrouwerij**)
- 150 gr aardbeien
- 125 gr frambozen
- 125 gr blauwe bessen

Voor de crème:

- 2 eieren
- 250 gr mascarpone
- 70 gr fijne suiker
- Vanillestokje
- Lange vingers
- Amandelschaafsel

Tip

De trifle kan machtig zijn, dus hou rekening met je andere gerechten.

Recept:

- **Was** de aardbeien en **snij** ze in stukjes. **Meng** ze samen met de frambozen en blauwe bessen in een kom en **voeg** er twee eetlepels rode jam **toe**. **Zet** dit in de koelkast.
- **Rooster** het amandelschaafsel in een droge pan, zodat ze mooi kleuren en meer smaak hebben.
- **Splits** de eieren. **Doe** de dooiers samen met de suiker **in** een kom en **klop** dit **op** met de mixer. Na een tijdje krijg je een witte romige massa waarin de suiker helemaal is opgelost. **Voeg** hier de mascarpone bij en **klop** verder tot die helemaal vermengd is.
- **Ontvet** een beslagkom door de binnenkant met een doorgesneden citroen **in te wrijven**. **Klop** hierin de twee eiwitten met de mixer tot ze mooi pieken. **Meng** de eiwitten voorzichtig met het mascarponemengsel tot een egale mousse.
- Begin nu de glazen te **vullen** met een laagje gebroken lange vingers, fruit en mousse. **Herhaal** dit twee of drie keer en **werk af** met wat vers fruit en amandelschaafsel.