

Trifle met panettone, abrikozen en mascarpone



Ingrediënten

- 150 g panettone (in blokjes van 3 cm)
- 120 g gesmolten boter
- 4 eidooiers
- 60 g fijne kristalsuiker
- 40 ml citroenlikeur (bv. limoncello + extra)
- 750 g mascarpone (opgeklopt tot een gladde massa)

Voor de citroengelei:

- 400 g fijne kristalsuiker
- zeste van 2 citroen
- 200 ml citroensap
- 150 ml citroenlikeur (bv. limoncello)
- 8 gelatineblaadje (geweekt in koud water)

Voor de abrikozen:

- 165 g Bruine suiker
- 165 g fijne kristalsuiker
- 1 snuifje kaneelpoeder
- 1 snuifje kardemom (gemalen)
- 16 abriozen (gehalveerd)
- 1 sinaasappel (sap en zeste)
- 0.5 citroen (sap en zeste)
- 120 ml dessertwijn
- 1 vanillestokje

Bereiding

Voor 8 personen

Vorbereiding 40 minuten + 1 nacht opstijven

Bereiding 30 minuten

Maak eerst de citroengelei. Meng in een steelpan de suiker, de citroenzeste en 500 ml water. Zet op een matig vuur en verwarm al roerend tot de suiker opgelost is. Breng aan de kook, laat 1 minuut doorkoken, zet de pan dan van het vuur en roer er het citroensap en de likeur onder. Knijp de gelatine uit, leg in de pan en laat oplossen in de hete vloeistof. Giet alles door een fijne zeef in een plastic doos en laat een nacht opstijven in de koelkast.

Bereid de abrikozen. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng in een kom de twee soorten suiker en de specerijen. Verdeel dit mengsel gelijkmatig over de bodem van een braadslee die groot genoeg is om alle abrikozen naast elkaar in te leggen. Duw de halve abrikozen met het snijvlak naar beneden in het suikermengsel. Laat 10 minuten rusten, draai de abrikozen dan om en strooi de twee soorten zeste tussen het fruit. Meng de twee soorten sap met de wijn en het vanillemerg en sprenkel over de abrikozen. Rooster ze 10 à 15 minuten in de oven, draai ze tussendoor geregeld om en bedruip met Bakvocht. Zet ze opzij en laat ze afkoelen.

Verwarm de oven opnieuw voor, nu tot 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng in een kom de blokjes panettone met de gesmolten boter en verdeel ze over de bakplaat. Rooster ze 6 à 7 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Klop in een hittebestendige kom boven een pan heet water de eidooiers au bain-marie gedurende 3 à 4 minuten op met de suiker en de likeur, tot het mengsel dik en bleek wordt. Schep in de kom van de mixer en mix tot het mengsel afgekoeld is tot kamertemperatuur. Spatel er dan de mascarpone onder.

Schep een paar abrikozen en hun saus op de bodem van de glazen. Lepel daarop wat ei-mascarponemengsel, een lepeltje citroengelei, dan blokjes panettone. Besprenkel de panettone naar smaak met wat extra likeur. Herhaal de laagjes abrikoos en mascarponeroom en eindig met abrikozen en verkruimelde panettone.

TIPS

Verse panettone hoeft eventueel niet te worden geroosterd. Het roosteren pept de smaak van oudbakken panettone op.

Het vullen van de glazen kan op het laatste moment gebeuren (zet alle onderdelen dan klaar in de koelkast).

Ook de afgewerkte trifles kunnen nog een paar uur in de koelkast voor het serveren.

In de plaats van in individuele glazen, kan de trifle ook worden geserveerd in één grote schaal, als spectaculaire afsluiter.