

Chocolade Trifle met kersen



Het is een ideaal dessert voor een grote groep mensen. Je kan het makkelijk van tevoren bereiden en je hebt meteen een hele grote bak vol. Trifle is typisch Engels en het bestaat officieel uit cake met vanille pudding en fruit. Ik maakte een chocolade trifle met kersen en mascarpone room, echt een lekker en simpel nagerecht. Ik heb de chocolade cake met amandelmeel zelf gemaakt, maar je kan ook een kant en klare cake of een ander recept gebruiken.

Ingrediënten voor 10-12 personen

Voor de cake

175 gr zelfrijzend bakmeel

75 gr amandelmeel

5 eieren

250 gr boter

200 gr suiker

100 gr gesmolten pure chocolade

Snuf zout

Vulling

200 gr mascarpone

200 ml slagroom

2 el suiker

Kersen

3 potten kersen op sap (a 400 gr)

1 el maïzena

1 el water

Materialen

Springvorm 20-23 cm

Grote kom

Zo maak je het

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Klop de boter met de suiker luchtig en romig. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe, todat er een egale massa ontstaat.

Voeg het zelfrijzend bakmeel en het amandelmeel en een snuf zout bij het beslag en mix dit kort mee.

Laat 100 gr pure chocolade smelten in de magnetron en spatel dit door het cakebeslag.

Vet een vorm van ongeveer 20 cm in en bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. De cake is gaar als een satéprikker er schoon en droog uit komt.

Laat de cake afkoelen en snij hem vervolgens in 3 gelijke helften.

Laat de kersen uitlekken en laat het kersensap gedurende een kwartier inkoken. Maak een papje van een el maïzena en een el water en meng dit door het sap. Hierdoor wordt het sap iets dikker.

Voeg de kersen weer toe en laat het mengsel afkoelen.

Klop de mascarpone los in een kom. Klop in een andere kom de slagroom met de suiker half stijf. Meng de mascarpone en de slagroom.

Nu zijn alle elementen klaar en kan je de trifle opbouwen.

Leg op de bodem een helft van de chocoladecake. Verdeel hierop een paar eetlepels van de kersen en het sap en verdeel daarover een laag mascarpone crème. Deze stappen herhaal je tot de kom vol is, je eindigt met een laag mascarpone crème.

Garneer de trifle met chocolade schaafsels en bewaar hem in de koelkast.

