

Paas trifle met mango en passievrucht



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

250 gram mascarpone
250 gram ml slagroom
200 gram witte chocolade
1 mango

6 passievruchten
6 meergranenvruchten
2 eiwitten
2 el suiker

4 plakjes bladerdeeg
50 gram suiker

Stap 2 | Paashaas-oortjes

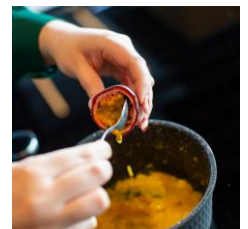
We starten met het maken van de Paashaas-oortjes, deze gebruiken we straks als garnering en hier geef je de trifle nog een extra Paas-gevoel mee. Bestrooi je werkblad of snijplank met de helft van de suiker en leg hier de 4 bladerdeeg plakjes op. Zorg ervoor dat de randen in het midden elkaar overlappen. Rol het bladerdeeg licht uit met een deegroller en bestrooi met de rest van de suiker.



Vouw de onderkant en bovenkant van het bladerdeeg vierkant ongeveer 4 centimeter dubbel, dan vervolgens nog een keer, zodat het gevouwen bladerdeeg elkaar in het midden raakt. Klapt dit nog 1 keer dubbel. Gebruik een pizzasnijder om het bladerdeeg in reepjes van 2 centimeter te snijden en leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Rek de punten licht uit tot oren. Bak de oortjes in 15 tot 20 minuten af op 200 graden. Laat na de oventijd de oortjes volledig afkoelen.

Stap 3 | Mousse & fruit

Snijd de mango in blokjes en laat dit in een pannetje ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Pureer met een staafmixer en schep het vruchtvlees van de passievrucht door de mangopuree. Laat afkoelen in de koelkast.



Breek de witte chocolade in blokjes en laat dit au bain marie smelten. Klop ondertussen de slagroom lobbij. Meng de mascarpone door de gesmolten chocolade en klop dit met een garde stevig door tot er een egale massa is ontstaan. Spatel vervolgens rustig de slagroom er doorheen. Doe de mousse in een spuitzak en laat verder afkoelen in de koelkast.

Stap 4 | Laagjes maken

Neem een vetvrije mengkom en doe hierin de 2 eiwitten samen met de suiker en klop dit tot een schuimige massa. Doe dit vlak voordat je de glazen wilt gaan opmaken, zo voorkom je dat het schuim ingezakt is voordat je de laagjes wilt gaan opbouwen. Schep het eiwit in een spuitzak met spuitmondje.

Verkruimel de meergranenbiscuit en verdeel over 4 glazen een bodem van de biscuitkruimels. Spuit vervolgens een laagje van de mousse in elk glaasje en vervolgens het mango-passievrucht mengsel. Herhaal dan de laagjes nogmaals totdat de glazen voldoende gevuld zijn. Neem de spuitzak met het eiwitschuim en maak een mooie swirl als topping op elk glas. Maak met een creme brulee branden en mooi bruin laagje over het eiwitschuim. Als laatste steek je in elk glas een Paashaas-oortje.

