

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram mascarpone 40 gram poedersuiker geraspte schil van 1/2 sinaasappel 100 gram (italiaanse) bitterkoekjes, verkruijmt 6 eetlepels sinaasappelsap 1 rijpe peer geschild en in partjes gesneden 4 of 6 halve perziken in partjes

Tijd: 30-60 minuten
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Trifle met peer en perzik

Een heerlijk nagerecht

Hulpmiddelen

4 hoge glazen

Vorbereiding

Neem 4 hoge glazen en verdeel hier de verkruijmelde bitterkoekjes over. Verdeel daarover de sinaasappelsap. Klop de mascarpone, de poedersuiker en geraspte sinaasappelschil luchtig en verdeel de helft over de 4 glazen.

Bereidingswijze

Leg hierop de in parten gesneden peer en stukjes perzik. Schep daarop de rest van de mascarpone en zet de trifle in de koelkast. Ongeveer 1/2 uur om de smaak in te laten trekken.

Serveertips

Garneer voor het opdienen de trifle met nog wat stukjes perzik en / of bitterkoekjes.



KOOP EEN VAN DE HEERLIJKE VARIANTEN QUEENS OVENVIS MET GROENTE



**50%
KORTING!**



Jouw unieke code:

@QV2111

Kijk hier: cashback.queensvis.nl

...en ontvang **50%** van je aankoopbedrag retour! *

* Voor deze cashback actie dien je de verpakking te bewaren. Actie loopt t/m 12 december 2016.

