

RECEPT

WINTERBLOS TRIFLE

door BrendaKookt.nl

Winters, feestelijk en simpell! Wat wil je nog meer! Brenda maakte dit heerlijke recept met onze Winterblos likeur. Yum!

Ingrediënten voor 1 glaasje;

- 1,5 plakje cake
- 2 eetlepels Pineut Winterblos likeur
- 2,5 eetlepel mascarpone
- 2,5 eetlepel vers geklopte slagroom met een beetje suiker
- 6 partjes mandarijn

Bereiding

Snijd drie partjes mandarijn in stukjes. Roer de mascarpone los en meng dit met de slagroom.

Verdeel de helft van de cake over de bodem van een glaasje. Besprenkel dit met een flinke eetlepel Pineut Winterblos Likeur. Verdeel de helft van het mascarponemengsel erover en bestrooi dit met de kleine stukjes mandarijn. Verdeel hierover de rest van de cake en besprenkel dit weer met de lekkere likeur. Verdeel hierover de rest van het mascarponemengsel en maak de trifle af met partjes mandarijn.

