

Recept herfsttrifle van Coby

Voor ca 6 porties

Ca 250 gram gezeefde kastanjepuree

Ca 300 gram mascarpone /yoghurtcreme

6 bastognekoeken of speculaas

18 geroosterde pecannoten

18 frambozen

4 eetlepels drank (port; rum; amaretto o.i.d.)

Kastanjes insnijden, 8 minuten koken , pellen en weer ongepeld koken in soja/amandelmelk tot gaar ca. 30 min.

Er verdampt veel vocht dus het zet makkelijk aan .

Pureren en zeven. De binnenste velletjes zijn bij mij meegekookt.

Bij mij werd alles door het koken in de sojamelk zoetig van smaak.

Daarna zeven en afkoelen.

Mascarpone en yoghurt mengen tot creme

Pecannoten roosteren in oven / afkoelen

Dan de trifle opbouwen

1 de bastognekoek verbrokkelen en een koffielepel drank erover

2 een paar frambozen

3 De helft van de kastanjepuree verdelen over de porties

4 Dan een paar geroosterde en gehakte pecannoten per portie

5 Een laagje mascarponecreme

6 de rest van de kastanjepuree

7 afdekken met mascarponecreme en versieren met framboos en halve geroosterde pecannoot