ANANAS TRIFLE MET PURE TONY CHOCOLONELY



Tropische temperaturen vragen om een tropisch fruit! Met dit heerlijke weer is het toch superfijn om een verfrissend toetje te eten? Dit kan alleen of met je tafelgasten. Dit recept had ik al een geruime tijd in mijn hoofd en nu heb ik het dan eindelijk gemaakt. En hij is toch lekker! 100% dat je tafelgasten gaan genieten van deze zomerse, frisse ananas trifle. Bijkomend voordeel is dat je dit nagerecht kan voorbereiden en aan tafel geen stress meer hebt.





BENODIGDHEDEN VOOR 4-5 PERSONEN:

Cake

- 250 gr. suiker
- 250 gr. bloem
- 250 gr. boter, op kamer temperatuur
- 1 zakje bakpoeder

- 1 citroen, geraspt
- 1 th. vanille-extract
- snuf zout
- 5 eieren

Ananas compote
- 150 gr. ananas, in blokjes
- 50 gr. lichte bruine basterdsuiker
- 1 th. vanille-extract
- 1 el. limoen sap
- 1 el. maizena
- 60 ml. ananas sap
- Optioneel: 2 el Alma Atlantico mousserende witte wijn (te verkrijgen bij de Bigondier)

Mascarpone slagroom + overig
- 250 ml slagroom
- 125 gr. mascarpone
- 1 zakje Klop-Fix
- Optioneel: 1 el. kristalsuiker
- 3-4 ananas schuiven van 1 cm dik
- 300 ml. Alma Atlantico mousserende witte wijn (te verkrijgen bij de Bigondier) of gebruik likuer 43!
- 1 el. kokosrasp
- Tony Chocolonely puur

BEREIDING:

1)We gaan beginnen met de cake. Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de cakevorm in en bekleed de bodem en de twee zijkanten met bakpapier. Doe de suiker, boter, het vanille-extract, de citroenrasp en het zout in een kom en mix dit in minimaal 5 minuten tot een mooi romig geheel. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als de vorige volledig is opgenomen. Stop met mixen als alle eieren goed gemengd zijn en het mengsel luchtig is.

2) Spatel de bloem en het bakpoeder voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft. Schep het beslag in de cakevorm, strijk de bovenkant glad en bak in 50-60 minuten gaar. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Blijft er geen beslag meer aan de prikker zitten, dan is de cake klaar. Laat hem voor 10-15 minuten afkoelen, voordat je hem uit de vorm haalt. Laat hem daarna verder afkoelen op een rooster.

3) Terwijl de cake afkoelt, gaan de we ananas compote maken. Voeg in een steelpan de suiker, ananassap en limoensap toe en breng dit zachtjes aan de kook op half vuur. Eenmaal aan de kook zet je het vuur laag en voeg de blokjes ananas toe. Laat dit voor 15 minuten zachtjes sudderen.

4) Los de maïzena op in een eetlepel met water en meng het goed. Voeg dit toe aan de siroop en verwarm dit voor een minuut. Blijf goed roeren, zodat er geen klonten ontstaan. Voeg vervolgens het vanille-extract

en eventueel de witte wijn aan het mengsel in de pan toe en meng even goed door. Haal het mengsel vervolgens van het vuur en laat de siroop langzaam dikker worden, terwijl het afkoelt.

5) Terwijl de ananas compote afkoelt, gaan we aan de slag met de mascarpone slagroom. Roer in een grote kom de mascarpone een beetje los. Niet te veel, het gaat er vooral om dat deze wat zachter wordt. Voeg vervolgens de koude slagroom en het zakje Klop-Fix toe en klop de slagroom met mascarpone, totdat deze mooi stijf is. Doe de mascarpone slagroom in een spuitzak of zet de kom in zijn geheel koud voor 1 a 2 uur.

6) We gaan aan de slag met het laatste onderdeel. Snijd het overige deel van de ananas in mooie dikke schijven en laat deze voor een 30-60 minuten een in badje van de mousserende witte wijn liggen. Op deze manier trek de wijn lekker in het fruit. Bereid de BBQ voor op directe bereiding, of gebruik hiervoor een grillpan. Grill de ananas schijven in een paar minuten, totdat hij mooi goudbruin is gebakken en laat deze afkoelen.

7) Nu kunnen we beginnen met het opbouwen van de trifle! Doe in een (wijn)glas eerst een laagje compote, laagje cake, laagje mascarpone room, gegrilde ananas, geraspte kokos en chocola. Heb je een groot glas? Herhaal deze lagen, totdat hij mooi vol is. Zet nog even een paar minuten koud en genieten maar.
8) Eetsmakelijk

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.