

# Trifle met aardbeienconfituur

4 potjes    enige ervaring gewenst  tot 25 Min.



## Ingrediënten:

### voor de trifle:

12 eetl. muesli  
2 eieren  
60 g suiker  
3 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker  
250 g mascarpone  
4 eetl. confituur  
12 aardbeien  
250 ml room  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

- 1 Doe 3 eetlepels Muesli in elk dessert glas.
- 2 Snij de aardbeien in schijfjes en bevestig ze tegen de rand van het glas.
- 3 **Mascarpone mousse:**  
Scheid de eierdooiers van het eiwit. In een kom meng de eierdooiers met de suiker en de Vanille Suiker tot een mooie witte ruban. Meng de mascarpone eronder.
- 4 Klop de eiwitten op met een snuifje zout en spatel dit voorzichtig onder het mascarpone mengsel. Verdeel de mousse over de vier glazen.
- 5 Verdeel 1 eetlepel confituur over de mousse in elk glas.
- 6 Klop de slagroom op met de Klop-Fix.
- 7 Werk af met stukjes aardbei en een laagje slagroom. En laat dit 3 uur opstijven in de koelkast.