Trifle van appel, honing en mascarpone



Ingredienten voor 4 Personen

2	Appels
50 ml	Appellikeur
2 eetlepels	Honing
250 g	Mascarpone
2	Eieren
100 g	Walnoten

Bereiding

1. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Meng met de appellikeur en de helft van de honing.
2. Klop de mascarpone op en meng met de andere helft van de honing.
3. Klop de eiwitten stijf. Het eigeel gebruik je niet.
4. Spatel het eiwit voorzichtig door de mascarpone.
5. Hak de walnoten grof.
6. Vul glaasjes afwisselend met de appeltjes, het mascarponemengsel en de walnoten.