

## Fruit Trifle

Een plaatje om naar te kijken en nog lekkerder om op te eten! Deze Fruit Trifle is een heerlijke taart met Werther's Original Caramel glazuur.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 8-10 personen

#### Voor de taart

- 150 g lange vingers
- 6 blaadjes gelatine
- 1 groot blik perziken

(uitlekgewicht 500 g)

- Citroen
- 250 g mascarpone
- 200 ml slagroom
- 40 g suiker

#### Voor de decoratie

- 24 Werther's Original Caramel & Crème snoepjes
- 60 ml slagroom
- 25 g ongezouten roomboer
- 50 ml water
- 1 mango
- 1 passievrucht
- 1 vijg

### Bereidingswijze

1. Bekleed een springvorm (ongeveer 20 centimeter) met bakpapier. Plaats vervolgens de lange vingers naast elkaar in de taartvorm met de gesuikerde kant naar buiten.
2. Week de gelatine in koud water. Giet de perziken af en pureer ze met het sap van een halve citroen. Voeg hier de mascarpone aan toe en roer tot één geheel.
3. Klop in een kom de slagroom met de suiker lobbijg (yoghurt-dikte) en spatel deze door de perzikcrème.
4. Laat de gelatine uitlekken en los deze op in een pan op laag vuur. Roer zodra de gelatine vloeibaar is 4 eetlepels perzikcrème er doorheen. Voeg vervolgens de gelatinecrème toe aan de rest van perzikcrème en roer tot deze volledig is opgenomen.
5. Giet het mengsel in de taartvorm en laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
6. Snijd ondertussen de mango in partjes en haal de pitjes uit de passievrucht. Maak de vijg schoon en snijd deze in partjes.
7. Smelt de Werther's Original Caramel & Crème snoepjes met de slagroom, boter en het water in een steelpan. Blijf goed roeren en verwarm tot het mengsel begint te bubbelen. Dit kan 5 - 10 minuten duren. Haal de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
8. Haal de taart uit de koelkast en versier deze met het fruit. Giet de Caramelsaus over de taart om deze af te maken.

**Tip:** Ook ander fruit, zoals appels en peren smaken heerlijk op de taart.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 30 minuten

Wachttijd: minimaal 3 uur