**Trifles met bitterkoekjes, amaretto, Honingtomatenjam en brûlée van tomaat**

Op zoek naar een verrukkelijk én verrassend dessert voor je kerstdiner, dat er ook nog eens feestelijk uitziet? Deze trifles met bitterkoekjes, amaretto, mascarpone, Honingtomatenjam en brûlée van tomaat en maken ieder kerstdiner compleet. Laat je verrassen door de bijzondere smaken die samenkomen in dit dessert!

**Ingrediënten**

*voor 4 personen*

100 g bitterkoekjes

50 ml amaretto

*voor de mascarponeroom*

250 g mascarpone

125 ml verse slagroom

2 el kristalsuiker

1 tl vanille aroma

*voor de tomatenjam*

2 verpakking Looye Honingtomaten, gehalveerd

50 g suiker

30 g honing

1 tl vanille aroma

2 tl citroensap

**Bereidingswijze**

1. Begin met het maken van de tomatenjam. Doe alle ingrediënten voor de jam in een kookpan met dikke bodem, maar houd 4 Honingtomaten en een theelepeltje suiker apart. Verhit de pan op lage temperatuur. Laat ongeveer een uur opstaan totdat het een dikke jam-achtige consistentie heeft.
2. Meng de mascarpone met de slagroom, vanille en suiker. Gebruik een handmixer om het op te kloppen tot het een luchtige consistentie heeft.
3. Halveer de overgebleven 4 Honingtomaten. Dip deze in de overgebleven suiker en leg deze op een hittebestendige ondergrond. Gebruik een brandertje om de suiker te karamelliseren totdat deze bubbelt en goudbruin kleurt.
4. Verkruimel de bitterkoekjes en doe deze in de glazen. Verdeel de amaretto over de glazen. Doe hier een laag van de tomatenjam overheen. Maak af met een goede eetlepel mascarponeroom en de brûlée tomaat. Eet smakelijk!