



Engelse trifle

Feestelijk laagjesdessert van biscuit, fruit, custard en opgeklopte room in een grote glazen schaal. Een klassieker op elke Britse tafel.

VOORBEREIDING

30'

PORTIES

6

CATEGORIE

Gebak & dessert

Ingrediënten

- 1 pak lange vingers (boudoirkoekjes)
- 400 g gemengd rood fruit (aardbeien, frambozen)
- 100 ml sinaasappelsap
- 500 ml custard (vanillepudding)
- 400 ml room
- 2 el bloedsuiker
- 50 g amandelschilfers
- 50 g pure chocolade om te raspen

Bereidingswijze

1. Leg een laag lange vingers onderin een glazen schaal en besprenkel ze met het sinaasappelsap.
 2. Verdeel het rode fruit over de koekjes en druk lichtjes aan.
 3. Giet de custard erover in een gelijkmatige laag en zet 30 minuten koud.
 4. Klop de room met de bloedsuiker stijf en verdeel over de custard.
 5. Rooster de amandelschilfers kort in een droge pan. Bestrooi de trifle met de amandelen en geraspte chocolade en houd koel tot het opdienen.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)