



Engelse trifle

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	6	Dessert

Ingrediënten

- 1 pak boudoirkoekjes (ongeveer 200 g)
- 400 g gemengd rood fruit (aardbeien en frambozen)
- 100 ml sinaasappelsap
- 500 ml custard (kant-en-klaar of zelfgemaakt)
- 400 ml slagroom
- 2 el bloedsuiker
- 50 g amandelschilfers
- 50 g pure chocolade

Bereidingswijze

1. Leg een gelijkmatige laag boudoirkoekjes onderin een grote glazen schaal. Besprenkel de koekjes met het sinaasappelsap zodat ze licht doordrenkt zijn.
2. Verdeel het rode fruit gelijkmatig over de koekjeslaag en druk lichtjes aan.
3. Giet de custard voorzichtig over het fruit in een egale laag. Dek de schaal af en zet minstens 30 minuten in de koelkast zodat de custard kan opstijven.
4. Rooster de amandelschilfers ondertussen kort in een droge pan op middelhoog vuur tot ze lichtgoudbruin zijn. Laat volledig afkoelen.
5. Klop de slagroom met de bloedsuiker stijf en verdeel gelijkmatig over de afgekoelde custardlaag.
6. Rasp de pure chocolade fijn boven de trifle en bestrooi daarna met de geroosterde amandelschilfers.
7. Zet de trifle tot het opdienen afgedekt in de koelkast.

Tip

Maak de trifle een dag op voorhand: door de koekjes een nacht te laten intrekken in de custard worden de lagen nog smeùiger en intenser van smaak.

Lekker met

Serveer de trifle rechtstreeks uit de glazen schaal aan tafel, zodat de mooie lagen goed zichtbaar blijven.

Dranktip

Een glas Moscato d'Asti of een lichte Britse sparkling wine past uitstekend bij de frisoetige smaken van dit dessert.