

Ingrediënten voor 6 personen

18 lange vingerssap van 1  
sinaasappel225  
gr.bramen500ml.warme  
custardpudding3 eiwitten15  
gr.suiker

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Engels

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Warme trifle-pudding

Wie kent de trifle niet de meeste onder ons wel maar deze misschien minder de warme variant

### Hulpmiddelen

Oven op 200c hetelucht, vuurvaste schaal.

### Vorbereiding

Maak eerst een custardpudding mag evt.van een pak.Leg de lange vingers op de bodem van de schaal en besprenkel ze met het sap.Leg de bramen erop.De pudding erover verdelen en op laten stijven.De eiwitten stijf kloppen met de suiker.Eiwit verdelen over de pudding en wat pieken trekken.

### Bereidingswijze

In ong.10 min.laten kleuren.En serveren.

### Serveertips

Kunt ook andere vruchten gebruiken.Bv.kersen en dan een chocolade custard.