

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje aarbeien jelly (dokter oetker)
1 pakje aarbeien pudding(dokter oetker)
1 bekertje slagroom
suiker
poedersuiker
county cookies

Tijd: > 2 uur
Keuken: Engels
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Trifle

Ik heb dit recept van mijn moeder, het is heel goedkoop en het is makkelijk om te maken. Groetjes Franceska

Hulpmiddelen

Pan, beslagkom, garde, mixer, 4 glazen.

Bereidingswijze

Jelly: Doe een halve liter water in een pan en laat het koken, doe er daarna het pakje jelly bij en laat het oplossen, door te roeren met een garde. Laat het afkoelen en zet het voor 2 uur in de koelkast.

Slagroom: Doe het bekertje slagroom in een beslagkom en mix de slagroom, je moet in de zelfde richting blijven draaien anders word het zuur, terwijl je het mixt doe er suiker bij en zet het rustig, hoger en hoger. Als je niet zeker weet of de slagroom klaar is zet er een lepel in als hij rechtop blijft staan is het klaar.

Pudding: Doe een halve liter melk in een kom en doe er de poeder bij (pudding v dokter oetker). Klop de pudding een tot anderhalve minuut. Zet het een half uur inde koelkast. Verkrummel de koekjes en verdeel eerst een eerste laag jelly over de glazen, doe er daarna een laagje koekjes,kruimels over heen, daarna pudding en weer koekjes kruimels, daarnna een laag slagroom.

Serveertips

Je kan ook als je de jelly is afgekoeld en fruit zoals bijv. aarbeien in doen. (er staan alleen voorbeelden van trifle's ik heb geen foto's gemaakt.)

