

Ingrediënten voor 6 personen

4 plakken cake, 4 eetl sherry, 1 litermaat met verse vruchten (aardbeien, banaan, appel, sinaasappel) of vruchten uit blik. 4 bitterkoekjes, 2 eetl rum, 250 ml. melk, 250 ml. ongeklopte slagroom, 25 gr. custardpoeder, 25 gr. maizena, 1 ei, snuf zout, zakje vanillesuiker, wat geraspte citroenschil, 40 gr. suiker.

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Engels

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

trifle

Engelse fruitcake in vla.

Hulpmiddelen

Pan en een grote schaal of kom.

Bereidingswijze

Leg op de bodem van een diepe glazen schaal de plakken cake en besprenkel ze met sherry. Laat de drank goed intrekken. Maak het fruit schoon en snijd het in stukjes. Leg het fruit op de cake: houd wat achter voor de garnering. Verkruiemel de bitterkoekjes, besprenkel ze met rum en strooi ze over het fruit. Splits het ei. Maak een glad papje van de custard en maizena met de suiker, vanillesuiker en wat melk. Breng de rest van de melk met de room, het zout en de geraspte citroenschil bij aan de kook. Roer dit mengsel in een straaltje door het custardpapje. Schenk alles terug in de pan en laat het mengsel al roerend op een halfhoog vuur binden. Let goed op dat de vla niet gaat schiften. Haal de pan van het vuur en roer de losgeklopte eierdooier er door. Laat de vla afkoelen en klop de eiwit stijf. Schep dat losjes door de afgekoelde vla en schenk het mengsel bij de cake en de vruchten. Laat het gerecht afgedekt in de koelkast opstijven. Doe vlak voor het opdienen wat stijfgeslagen slagroom op de trifle en garneer met de overgebleven vruchten

Serveertips

Eet smakelijk