Sinterklaas Trifle / Saint NicholasTrifle



Boodschappenlijstje
10 speculaasjes (+ extra)
2 mandarijnen (het sap)
3 mandarijnen (partjes)
250 ml slagroom
2 eetlepels suiker
6 eetlepels yoghurt

Zo maak je een Sinterklaas Trifle

Klop de slagroom met de suiker stijf.

Verkruimel de speculaasjes en doe de kruimels in een kom.
Doe het mandarijnensap erbij en meng het er door.
Schep het speculaasmengsel in de potjes en druk het stevig op de bodem.

Schep een laagje slagroom op de speculaas.
Leg wat mandarijnpartjes op de slagroom.
Doe er tot slot een laagje yoghurt bovenop.

Maak de trifles af met slagroom, stukjes mandarijn en speculaas

Sinterklaas Trifle / Saint NicholasTrifle



Shopping list
10 speculaas biscuits (+ extra)
2 mandarins (only juice)
3 mandarins (segments)
250 ml whipping cream
2 tablespoons sugar
6 tablespoons yogurt

How to make a Sinterklaas Trifle

Whip the cream until stiff.

Crumble the speculaas cookies and put the crumbs in a bowl.
Add the mandarin juice and mix it in.
Spoon the mixture onto the bottom of the jars and press it down firmly.

Spoon a layer of whipped cream on top of the speculaas.
Place some mandarin segments on the whipped cream.
Finally, add a layer of yogurt on top.

Decorate the trifles with whipped cream, mandarin and speculaas