

Frambozen kersen jubilee trifle / Raspberry Cherry Jubilee Trifle



Boodschappenlijstje

6 lange vingers
250 gram kersen, zonder pit
125 gram frambozen, gewassen
4 meringue nestjes, verkruimeld
3 eetlepels kersensiroop
1/2 liter custardvla, gekocht of homemade
200 ml slagroom, licht geklopt
110 gram pure chocolade, geraspt
55 gram geroosterd amandelschaafsel

Zo maak je een kersen-frambozen jubileum trifle

Kies een grote glazen kom en breek de lange vingers in stukken.
Strooi de stukken over de bodem van de kom.

Stapel de kersen erop en schep er de kersensiroop over.
Verkruimel de meringue nestjes en strooi ze over de kersen.
Strooi daar weer de frambozen over en giet custardvla over het geheel.

Spuit stijfgeslagen slagroom over de vla en laat het 10 minuten koelen.
Bestrooi royaal met chocolade en wat amandelschaafsel.

Laat de trifle even koelen voor je serveert, maar niet te lang!

Frambozen kersen jubilee trifle / Raspberry Cherry Jubilee Trifle



Shopping list

6 boudoir (sponge) biscuits
250g punnets of cherries, stoned
125g raspberries, washed
3 tablespoons cherry syrup
2 meringue nests, crushed
½ L custard, store bought or home made
200 ml double cream, lightly whipped
110g dark chocolate, grated
55g toasted flaked almonds

How to make a cherry-raspberry jubilee trifle

Choose a large glass bowl and break the boudoir biscuits into pieces.
Sprinkle the pieces over bottom of the bowl.

Pile the cherries on top and spoon over the cherry syrup.
Crumble the meringue nests on top of the cherries.
Sprinkle the raspberries on top of that and spoon the custard on top.lot.

Spoon the whipped cream on top of the custard and chill for 10 minutes.
Sprinkle generously with chocolate and then some flaked almonds.

Chill for a short time before serving, but don't leave it too long!