

## Zomer trifle met kersen en mango / Summer trifle with cherries and mango



### Boodschappenlijst

#### Voor de Zomer-trifle

100 gram kersen, ontpit  
een mango, in blokjes  
50 gram cake, in blokjes  
25 gram mini-amarettikoekjes  
100 ml slagroom  
1 eetlepel fijne suiker  
½ theelepel vanille-extract

#### Decoratie

geklopte slagroom  
wat kersen  
wat mangoblokjes  
wat amarettikoekjes

### Zo maak je de Zomer Trifle

Was en ontpit de kersen.

Schil de mango, verwijder de pit en snij in blokjes en snij de cake ook in blokjes.

Klop de slagroom met de fijne suiker en het vanille-extract tot er stijve pieken ontstaan.

Zet de slagroom opzij, in de ijskast.

Om de trifle samen te stellen, begin je met een laag cakeblokjes bovenop de kersenjello.

Schenk er vanillevla over en leg de kersen er bovenop.

Dan weer een laag vla met daarop amarettikoekjes.

Dan een laagje mango, afgedekt met slagroom en strijk de bovenkant glad.

Spuit er eventueel ook rozetjes slagroom op, als versiering.

Versier de zomertrifle met wat kersen, mango en (verkruidde) amarettikoekjes.

### Koel de zomertrifle tot je hem gaat serveren!

## Zomer trifle met kersen en mango / Summer trifle with cherries and mango



### Shopping list

#### For the Summer Trifle

100g fresh cherries, pitted  
a mango, diced  
50g sponge cake  
25g amaretti cookies  
100 ml double cream  
1 tablespoon caster sugar  
½ teaspoon vanilla extract

#### To decorate

whipped cream  
some cherries  
some mango cubes  
some amaretti cookies

### How to make the Summer Trifle

Wash and pit the cherries.

Peel the mango, remove the stone and cut into small cubes, cut the cake into cubes as well.

Whip the cream with the caster sugar and vanilla extract until stiff peaks form.

Set the whipped cream aside for now, in the refrigerator.

To assemble the trifle start with a layer of cake cubes on top of the cherry jello.

Pour some of the custard on top, then add the cherries on top.

Another layer of custard follows with amaretti biscuits.

Then a layer of mango cubes covered with whipped cream, smoothen the top.

You may also want to pipe some cream rosettes on top, to decorate

Decorate the summer trifle with some cherries, mango and (crushed) amaretti biscuits.

**Refrigerate the Summer trifle until you will be serving it!**