

Sinterklaas mandarijn trifle / Sinterklaas tangerine trifle



De boodschappen

35 gram custardpoeder
2 eetlepels suiker
500 ml halfvolle melk
rode en gele sprinkels

250 ml slagroom
2 eetlepels suiker
4 mandarijnen
8 speculaasjes

Zo maak je een Sinterklaas-mandarijntrifle

Roer de suiker door de custardpoeder, roer er 3 eetlepels melk door, roer het stevig glad.
Breng de melk aan de kook, roer de custardpap erdoor, blijf roeren totdat de custard dik wordt.
Neem van het vuur als het dikke vla is, strooi er dun poedersuiker over om een vel te voorkomen.
Laat de custard helemaal afkoelen en zet het dan in de ijskast.

Doe de slagroom met 2 eetlepels suiker in de mixer, klop tot het stijf is.

Pel de mandarijnen, verwijder het witte vel. Bewaar slagroom en mandarijn ook in de ijskast.

Zo maak je de trifle op

Breek een speculaasje in een potje, roer de custard stevig door en schep wat op de speculaas.
Leg er mandarijntjes op, eindig met slagroom en herhaal het proces.

Strooi sprinkels op de Sinterklaas trifles en leg er partjes mandarijn op.

Sinterklaas mandarijn trifle / Sinterklaas tangerine trifle



Shopping list

35g custard powder

2 tablespoons sugar

500ml semi skimmed milk

red and yellow sprinkles

250 ml double cream

2 tablespoons sugar

4 tangerines

8 speculaas biscuits

How to make a Tangerine trifle

Stir the sugar into the custard powder then stir in 3 tablespoons of milk, stir until smooth.

Bring the milk to the boil, stir in the custard mixture and keep stirring until the custard thickens.

Remove the custard from the heat when thick, dust it with icing sugar to prevent a skin forming.

Allow the custard to cool completely then place it in the fridge.

Put the cream with 2 tablespoons of sugar in the mixer, beat it until stiff peaks form.

Peel the tangerines, remove all the white skin. Store the cream and the tangerine in the fridge too.

How to assemble the trifle

Break a speculaasje in a glass jar. Then stir the custard firmly and spoon some on the biscuit.

Put tangerine parts on top and end with whipped cream, then repeat the whole process.

Scatter sprinkles on the Sinterklaas trifle and decorate it with tangerine parts.