

Zomerse aardbeien-trifle / Summery Strawberry Trifle



Boodschappenlijstje

1 pakje aardbeien-jelly
500 gram aardbeien
(hou 10 kleine aardbeien achter)
+/- 400 gram chocolade brownies
300 ml slagroom

Zo maak je een aardbeien trifle

Meet 500 ml water af en doe het in een steelpan.

Draai het gas hoog en breng het water aan de kook.

Strooi als het water kookt het jellypoeder erin en roer het door het water.

Roer tot het poeder helemaal is opgelost, tot de jelly helder is.

Spoel de puddingvorm goed om met koud water en schenk de aardbeien-jelly in de vorm.

Zet de vorm minstens twee uur in de ijskast om op te stijven, liever langer.

Klop de slagroom, maar niet te stijf, verdeel het over twee kommen.

Pureer de aardbeien, maar leg er 10 opzij.

Wrijf de puree door een zeef zodat de pitjes eruit zijn en roer de puree door 1 kom met slagroom.

Stort de jelly op een snijplank en snij het in blokjes.

Vul de schaal met een laagje brownies en leg daar een laagje jelly op.

Snij 5 aardbeien klein en leg ze erop, dek af met de witte slagroom uit een van de kommen.

Leg weer een laagje brownies en een laagje jellyblokjes op de slagroom.

Dek af met de roze slagroom en leg daar de laatste 5 aardbeien (gehalveerd) bovenop.

Zomerse aardbeien-trifle / Summery Strawberry Trifle



Shopping list

1 packet of strawberry jelly
500 grams of strawberries
(keep 10 small strawberries behind)
+/- 400 grams of chocolate brownies
300 ml double cream

How to make a strawberry trifle

Measure 500 ml of water and put it in a saucepan.

Turn the heat high and bring the water to a boil.

When the water boils, sprinkle the jelly powder in and stir it into the water.

Stir until the powder is completely dissolved, until the jelly looks clear.

Rinse the pudding mold with cold water then pour the strawberry jelly into the mold.

Put the jelly in the refrigerator to set for at least two hours, preferably longer.

Whip the cream, but not too stiff, divide it between two bowls.

Puree the strawberries, but set 10 strawberries aside.

Rub the strawberry puree through a sieve and discard the seeds.

Stir the strawberry puree into the whipped cream in 1 of the bowls.

Tap the jelly out of the mold on a cutting board and cut it into cubes.

Fill the dish with a layer of brownies and place a layer of jelly on top.

Cut 5 strawberries into small pieces and place them on top of the jelly.

Cover it with the white whipped cream from one of the bowls.

Place another layer of brownies and a layer of jelly cubes on top of the cream.

Then cover with the pink whipped cream and place the last 5 (halved) strawberries on top.