

Een klassiek Engelse Trifle / A classic English trifle



De boodschappen

- 500 gram rood fruit (diepvries)
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 500 ml echt appelsap
- 5 blaadjes gelatine
- 1 vanille cake
- 500 ml gele vla
- 250 gram mascarpone
- 300 ml slagroom
- 1 reep witte chocolade (72%)

Delicious!!! Deze "pudding" is extreem lekker als je van fris rood fruit en niet al te zoet houdt. Zo maak je deze trifle voor 8 - 10 personen

Doe het fruit in een pan en voeg de suiker toe. Laat het zachtjes koken tot het sap siroop wordt.

Schep de helft van het fruit in een bakje, laat het afkoelen en zet het in de ijskast.

Meet de juiste hoeveelheid appelsap af en giet het bij het fruit in de pan.

Week de blaadjes gelatine tot ze zacht zijn in koud water en knijp ze goed uit.

Voeg ze toe aan de pan, roer totdat ze opgelost zijn en giet het fruitmengsel in een kom.

Laat het fruit afkoelen. Zet het in de ijskast tot de andere ochtend, dan is het drillerig maar vast.

Neem een grote glazen kom voor de trifle, dan kun je straks de laagjes mooi zien.

Bedek de bodem van de schaal met in plakjes gesneden cake.

Roer het gelatine-fruit even door en schep er een laagje van op de cake.

Schep er een laagje fruit in siroop op, uit het bakje in de ijskast.

Schenk de vla in een grote kom en voeg de mascarpone toe.

Klop het samen luchtig en schep het voorzichtig op het fruit.

Denk er aan dat het mooie laagjes moeten zijn, dus strijk de bovenkant glad.

Klop de slagroom met of zonder extra suiker, naar smaak.

Klop de slagroom tot je zachte pieken ziet verschijnen.

Strijk de slagroom van buiten naar binnen over de trifle en schaaft er witte chocola over.

Mooi, het lijkt op sneeuw!

Een klassiek Engelse Trifle / A classic English trifle



Shopping list

- 500 grams of red fruit (frozen)
- 50g caster sugar
- 500 ml real apple juice
- 5 sheets of gelatin
- 1 vanilla cake
- 500 ml custard
- 250 grams mascarpone
- 300 ml double cream
- One bar of white chocolate (72%)

Delicious!!! This pudding is extremely tasty if you like fresh red fruit and not too sweet. This is how you make this trifle for 8-10 persons

Put a pan on the stove and add the fruit and the sugar. Let it simmer until the juice becomes syrup.

Spoon half the fruit in a freezer box, let it cool and put it in the refrigerator.

Measure the correct amount of apple juice and add it to the fruits in the pan.

Soak the gelatin leaves in cold water until they're soft, then drain them.

Add them to the pan, stir until they are dissolved and pour the fruit mixture into a bowl.

Leave the fruit to cool. Put it in the refrigerator until morning, it will be wobbly but firm.

Take a big glass bowl for the trifle so you can later on see the lovely layers.

Cover the bottom of the dish with slices of cake.

Stir the gelatin fruit and scoop a layer of it onto the cake.

Spoon a layer of fruit in syrup on top, from the box in the refrigerator.

Pour the custard into a mixing bowl and add the mascarpone.

Whisk it together lightly and lay it gently on the fruit.

Remember it has to be beautiful layers, so smoothen the top.

Beat the cream with or without extra sugar, whisk it not too stiff but until you see soft peaks.

Spread the cream from the outside in on the trifle and grate white chocolate on top.

Pretty, it looks just like snow!