

Trifle

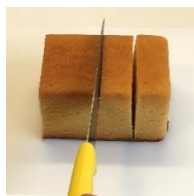
Wat heb je nodig (voor 8 personen)

Cake (400 gram)
500 ml slagroomvla
500 gram zomervruchten (diepvries)
100 gram rode bessen
2 eetlepels aardbeienjam
100 ml appelsap
250 ml slagroom

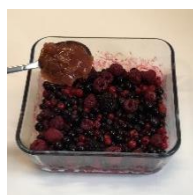
Grote glazen schaal



Haal 2 uur van tevoren de vruchten uit de vriezer.
Doe ze in een schaal en laat ze ontdooien.
Was de bessen in een zeef en laat ze uitlekken.



Snijd de cake in plakken.
Snijd de plakken in repen.
Snijd de repen in blokjes.



Klop de slagroom met de mixer.
Klop ze niet helemaal stijf (lobbig).
Schep de jam op de vruchten en roer het goed door elkaar.



Leg de blokjes cake in de glazen schaal.
De blokjes cake moeten tegen elkaar aanliggen.
Besprenkel de blokjes cake met de appelsap.



Schep de vruchten op de cakeblokjes.
Verdeel ze gelijkmatig over de cake.
Schep de vla op de vruchten en strijk het glad.



Schep de slagroom over de vla en strijk het glad.
Zet de Trifle 3 uur in de koelkast.
Haal de Trifle een half uur voor het opdienen uit de koelkast.
Leg enkele trosjes bessen bovenop de Trifle.