



Custard Trifle met Bitterkoekjes

4 porties



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:

Steelpannetje
Hoge coupes

Voor dessert:

35 g Dr. Oetker Custard
0,5 liters melk
35 g suiker
0,5 el basterdsuiker
16 bitterkoekjes
1 - 2 tl marasquin
125 ml slagroom

1 Custard koken:

Volg voor de bereiding van de Custard de aanwijzingen op de verpakking. Laat de Custard afkoelen.

2 Bitterkoekjeskrum:

Verbrokkel de bitterkoekjes grof. Giet een laagje Custard in een hoge glazen coupe. Strooi er wat bitterkoekjeskrum over en besprenkel met wat marasquin.

3 De trifle maken:

Schenk hier een nieuw laagje Custard over, bedek met bitterkoekjeskrum en marasquin. Herhaal dit nog een keer en eindig met een laagje Custard. Maak zo 4 coupes en zet ze 1 uur in de koelkast om verder af te koelen.

4 Custard trifle serveren:

Klop de room stijf met de basterdsuiker en serveer de custard trifle met een flinke toef slagroom.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)