



Zoete verleiding (trifle)

4 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de trifle:

- 1 pak Dr. Oetker Kookpudding Room
- 8 bitterkoekjes
- 4 el Amaretto
- 250 ml slagroom
- 400 ml melk
- 100 g aardbeiensaus
- aardbeien (klein bakje)
- Dr. Oetker Suikerhartjes
- 1 el suiker

- 1 Zo maak je de zoete verleiding trifle:**
Verdeel de bitterkoekjes over 4 glazen of schaaltes. Besprenkel ze met Amaretto.
- 2** Bereid de Kookpudding volgens de bereidingswijze op de verpakking, vervang daarbij de melk door 400 ml melk en 125 ml slagroom.
- 3** Laat de pudding iets afkoelen en roer deze af en toe even door, het moet dik vloeibaar zijn. Verdeel de warme pudding over de schaaltes. Spuit op de pudding een laagje aardbeiensaus. Laat de trifle 15 minuten buiten de koelkast afkoelen. Zet de trifle daarna minstens 2 uur in de koelkast.
- 4** Maak de aardbeien schoon, snijd ze in vieren en verdeel ze over de glazen. Klop de resterende (125 ml) slagroom met 1 el suiker luchtig. Garneer de trifle vlak voor het serveren met slagroom en Dr. Oetker Suikerhartjes.

