



# Zomerse Trifle met aardbeien en kiwi

6 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met gardes  
hoge coupe s  
koekenpan

### Voor de zomerse trifle:

6 plakjes cake (huisgebakken of kant-en-klaar)  
2 el zoete sherry (PX-sherry)  
optioneel  
aardbeiensaus  
500 g aardbeien (gehalveerd)  
1 zakje Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom  
400 ml volle melk  
250 ml slagroom  
2 kiwi's  
1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

## 1 Bereidingswijze:

Rooster in een droge koekenpan, al omschuddend, het amandelschaafsel goudbruin en laat het afkoelen.

2 Gebruik een glazen schaal die recht omhoog loopt, of 6 brede hoge glazen. Bestrijk 3 plakken cake met aardbeiensaus en leg er een plak cake bovenop. Snijd de dubbele plakken cake in stukken en leg ze in de schaal of verdeel ze over de glazen. Schep 300 gram van de aardbeien om met de rest van de aardbeiensaus en schep ze op de stukken cake.

3 Bereid de Banketbakkersroom met melk en schep de room op de aardbeien. Strijk de bovenkant glad. Klop de slagroom stijf met de Vanillesuiker. Schep de helft lepel voor lepel op de vla en strijk het glad. Spuit van de rest toeven langs de rand van de schaal.

4 Schil de kiwi's en snijd ze in kwart plakjes. Meng ze met de rest van de aardbeien en het amandelschaafsel en schep het op de slagroom. En klaar is de trifle.

### Tips van de Consumentenservice

- Maak je deze trifle alleen voor volwassenen of gebruik je éénpersoonsglaasjes? Druppel dan per persoon 1 eetlepel PX sherry, een heerlijke zoete sherry, over de stukken cake.

