



## Trifle anglais aux fruits rouges et aux amandes

Temps de préparation 30 min à 1h



Facile



## **Ingrédients**

6 tranches de cakes

6 cuillères à soupe d'amaretto

2 raviers de framboises

750 ml de lait entier

1 paquet de pudding vanille en poudre

100 grammes de sucre

1 grenade (les graines)

4 décilitres de crème entière

75 grammes de sucre impalpable

60 grammes d'amandes effilées (dorées dans une poêle sans matière grasse)

6 brins de groseilles rouge

## Méthode de préparation

- Préparez six beaux verres. Déposez au fond de chaque verre une tranche de cake (vous pouvez aussi l'émietter légèrement) et arrosez d'une cuillère à soupe d'amaretto. Ajoutez ensuite les framboises.
- 2. Préparez le pudding avec la poudre, le lait et le sucre, en suivant les indications sur l'emballage. Laissez-le tiédir, puis répartissez-le sur les framboises. Ajoutez les graines de grenade.
- **3.** Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, puis garnissez-en les graines de grenade. Parsemez d'amandes effilées.
- 4. Décorez avec une petite grappe de groseilles.