



Trifle anglais aux fruits rouges et aux amandes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 tranches de cakes
6 cuillères à soupe d'amaretto
2 ravers 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

- 1.** 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.