

Trifle met speculoos

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 ml volle room
150 ml zure room
10 gram bloemsuiker
200 gram kant-en-klare cakes
45 ml cognac
kaneelpoeder
60 gram speculaaskoekjes
50 gram karamelsaus (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

1. **Meng de volle room met de zure room en klop deze stijf, samen met de bloemsuiker.**
2. **Snij de cake in plakken van 2 cm dik en leg 1/3 van de plakken op de bodem van 6 glazen. Bedruppel met cognac.**
3. **Bestrooi met een beetje kaneelpoeder en verbrokkelde speculaaskoekjes.**
4. **Maak laagjes met de room, de karamelsaus, de cake, de cognac en de speculaas.**