



Engelse trifle met rood fruit en amandelen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 plakjes kant-en-klare cakes
6 eetlepels amaretto
2 bakjes frambozen
750 ml volle melk
1 pak vanillepudding poeder
100 gram suiker
1 granaatappel (pitjes)
4 deciliter volle room
75 gram bloedsuiker
60 gram amandelschilfers (goudbruin geroosterd in een pan zonder vetstof)
6 takjes rode bessen

Bereidingswijze

- 1.** Zet zes mooie glazen klaar. Druk op de bodem van elk glas een plakje cake (je mag het ook een beetje verbrijzelen) en besprenkel telkens met een eetlepel amaretto. Verdeel hierover de frambozen.
- 2.** Maak pudding met het puddingpoeder, de melk en de suiker, volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de pudding een beetje afkoelen en schep deze over de frambozen. Verdeel hierover de granaatappelpitjes.
- 3.** Klop de room stijf met de bloedsuiker en schep over de granaatappelpitjes. Verdeel hierover de amandelschilfers.
- 4.** Werk af met een takje rode bessen.