

Sherrytrifle met krokante amandelen

Dessert 6 personen

Ingrediënten:

- 2 el amandelschaafsel
- 3 el poedersuiker gezeefd
- 300 gr diepgevroren frambozen, ontdooid
- 3 plakken cake in kleine blokjes gesneden
- 4 el sherry medium
- 500 ml vanillecustard
- 275 ml slagroom
- zilverpareltjes



Bereiden:

1. Verwarm de oven voor (elektrische oven 180 gr/ heteluchtoven 160 gr/ gasstand 4)
2. Spreid het amandelschaafsel over een bakplaat uit en bestrooi met 2 eetlepels poedersuiker. Rooster in 5-7 minuten goudbruin en laat afkoelen.
3. Maak een frambozencoulis. Pureer de frambozen met de resterende poedersuiker en 1 eetlepel water met een staafmixer en wrijf door een zeef. Klop de slagroom stijf.
4. Verdeel de helft van de blokjes cake over 6 glazen. Sprenkel in ieder glas achtereenvolgens 1 theelepel sherry en 2 eetlepels coulis.
5. Schep hierop 2 eetlepels custard. Maak een 2^e laag met dezelfde (hoeveelheid) ingrediënten en schep hierop de half stijf geklopte slagroom.
6. Zet minimaal 2 uur in de koelkast en bestrooi voor het serveren met de krokante amandelen en zilverpareltjes.

NB: Een trifle smaakt alleen maar beter wanneer je de smaken een nacht op elkaar laat inwerken! Maak ze een dag van tevoren!