

Braambes en mango trifle



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

500g Ardo Braambessen

500g Ardo Mango

100g Ardo Mangopuree

100g Ardo Frambozenpuree

500g vanillepudding

15 lange vingers of 200g biscuit

40g bloedsuiker

3dl slagroom

1 zakje vanillesuiker

Amandelschilfers

Viooltjes

Gelei:

100g Ardo Braambessen

150g suiker

11g gelatine

4dl waterSherry of bessenlikeur
(Optioneel)

Bereidingswijze

1. Maak de gelei door de braambessen met de suiker en het water aan de kook te brengen. Je kan eventueel extra parfumeren met Sherry of bessenlikeur. Giet door een zeef en voeg de geweekte gelatine toe.
2. Schik de lange vingers of stukken biscuit samen met de helft van de braambessen onderaan in de bokaal. Overgiet met de gelei en laat deze opstijven in de koelkast.
3. Klop de slagroom samen met de bloedsuiker en de vanillesuiker op.
4. Ontdooi de mangostukjes, mangopuree en frambozenpuree.
5. Rooster de amandelschilfers in de pan of oven tot ze goudbruin zijn.
6. Vul de bokaal verder in laagjes: vanillepudding, braambessen en frambozenpuree, slagroom, mango en mangopuree.
7. Werk tenslotte af met de amandelschilfers en enkele viooltjes.

Allergenen

Gluten

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts