

Hollandse trifle / Dutch trifle



De boodschappen

1 vanillecake van 250 gram
4 bolletjes vanille ijs
150 ml slagroom
150 ml mascarpone

150 gram aardbeien
100 gram blauwe bessen
2 eetlepels suiker

Een rood/wit/blauwe trifle maken we vandaag met de kids, de kleuren van de Nederlandse vlag

Zo maak je de trifle

Was het fruit, laat het uitlekken en snij de aardbeien in stukjes.

Klop de slagroom met de suiker, vouw de mascarpone er in.

Snij de kant&klaar cake in plakken, druk er rondjes uit, druk de rest in de glazen.

Leg een laagje aardbeien op de cake in het glas.

Schep een laagje vanille-roomijs op de aardbeien.

Leg de cakerondjes er bovenop en druk ze aan.

Schep de room-mix op de cake en strooi het fruit er op.

Steek uit de overgebleven cake tulpen en zet ze er bovenop.

Een echt Hollandse trifle smaakt erg lekker!

Hollandse trifle / Dutch trifle



Shopping list

1 vanilla cake of 250g
4 small scoops vanilla ice cream
150ml double cream
100ml mascarpone

150g strawberries
100g blueberries
2 tablespoons sugar

A red/white/blue trifle we make with the kids today, the colours of the Dutch flag.

How to make Dutch trifle

Wash the fruit, drain it then cut the strawberries.

Slice the store bought cake, cut out circles, press the rest into cups.

Beat the cream with the sugar, then fold in the mascarpone.

Place strawberries on top of the cake, spoon a layer vanilla ice cream on the strawberries.

Place the cake circles on top and push them in.

Spoon the cream mix onto the cake and sprinkle it with fruit,

Cut tulips out of the remaining cake and place them on top.

A real Dutch trifle tastes very, very good!