

Kersen trifle / Cherry trifle



De boodschappen

- 500 gram kersen
- een pak lange vingers
- rode siroop
- **optioneel:** Cherry Brandy
- 1 l vanille vla
- 1/4 l slagroom
- 3 eetlepels suiker
- stukje chocola

De Hollandse kersen zijn er vroeg dit jaar en al erg lekker zoet! Snel en simpel maak je er een mooie Britse trifle mee. Voor kids met limonadesiroop, voor volwassenen vervang je die - naar goed Brits gebruik - door cherry brandy. Een beetje booz in een trifle is nooit weg natuurlijk.

TIP! Gebruik voor alle zekerheid verschillende glazen zodat de alcoholvrije trifles zonder twijfel bij de kids komen.

Zo gemakkelijk maak je een heerlijke kersentrifles:

1. Was de kersen en leg wat mooie opzij. Haal de steeltjes eraf en de pitten eruit.
2. Breek 2 lange vingers per glas.
3. Druppel cherry brandy of limonadesiroop op de kaakjes.
4. Schenk er vanillevla over en schep de kersen op de vla.
5. **Zet de glazen 15 tot 30 minuten in de ijskast om te koelen en de smaken van alcohol of siroop te laten intrekken.**
6. Klop intussen de slagroom met de suiker stijf en spuit een grote toef slagroom op de kersen.
7. Rasp er (melk)chocola naar smaak over.
8. Garneer de toetjes met de achtergehouden kersen.

Lekker buiten in het zonnetje van je trifle genieten, heerlijk!

Kersen trifle / Cherry trifle



Shoppinglist

- 500 grams cherries
- a packet lady fingers
- red sirupy
- **optional:** Cherry Brandy
- 1 l vanilla custard
- 1/4 l double cream
- 3 tablespoons caster sugar
- piece of chocolate

The Dutch cherries are early this year and they are already very tasty and sweet! Quickly and easily you can create a beautiful British trifle with them. For kids use fruit syrup, for adults you replace the syrup with cherry brandy, a good British custom. A little booz in the trifle tastes always nice of course.

TIP! For safety reasons use different glasses so you're sure the alcoholic trifles don't reach the kids.

Here's how you make these lovely trifles quick and easy:

1. Wash the cherries and put some aside, remove the stems and the stones.
2. Break two lady fingers in each glass.
3. Drizzle some Cherry Brandy on the biscuits, for kids you use fruit syrup.
4. Pour vanilla custard on it and scoop cherries on the custard.
5. **Place the glasses for 15 to 30 minutes in the fridge to cool and to let the flavours of alcohol and fruit syrup blend in.**
6. In the mean time whisk the cream with sugar and pipe a big dollop onto the cherries.
7. Grate some chocolate on it to your taste,
8. Decorate the trifles with the cherries you put aside.

Enjoy your trifle outside, in the sunshine. Lovely!