

Trifle

Voor 4 personen.

Ingredients

- ca. 750 ml Vanillevla (zelf maken)
- Minimaal 2 ons vers fruit (aardbeien)
- Suiker
- Zoete likeur
- Lange vingers (of een andere harde biscuit)
- Slagroom

Voor de vanillevla

- $\frac{3}{4}$ ltr volle melk
- 50 gr suiker
- stokje vanille (en een zakje vanille suiker voor de echt volle smaak)
- 30 gram maizena
- 2 eieren

Bereiding

1. Melk aan de kook brengen met vanille (goed uitschrappen) en vanille suiker
2. Ondertussen eieren kloppen met suiker en maizena
3. Melk al roerende door een zeef bij de eieren gieten
4. Terug in de pan op het fornuis tot het mengsel dik begint te worden
5. Al roerende af laten koelen (kan prima in een kitchenaid op lage snelheid)
6. Fruit met suiker laten smelten en een beetje drank erbij. Af laten koelen
7. Stukjes biscuit onder in een groot glas doen
8. Beetje drank erover sprenkelen
9. Laagje vanillevla
10. Laagje fruit
11. Herhalen tot glazen vol
12. Toefje slagroom erover
13. Evt garneren naar keuze...