



Desserten

Easy peasy trifle met brownie, slagroom en chocoladepudding

Voor 4 personen.

Ingrediënten

285 gram brownies (kant-en-klaar, verkruimeld)
500 gram chocoladepudding (kant-en-klare)
2 eetlepels bresilienne (nootjes)
36 Ferrero rochers (+ 4 extra)
4 eetlepels poedersuiker
4 eetlepels koffielikeur
750 milliliters slagroom
10 frambozen

Bereidingswijze

Klop de slagroom stijf met de bloedsuiker en zet aan de kant. Houd 1 el verkruimelde brownie opzij, en besprenkel de rest met koffielikeur. Verdeel over de bodem van de glazen trifle schaal.

Bedek de brownie met een laag chocoladepudding.

Snijd de helft van de Ferrero's doormidden en hak de andere helft fijn. Zet de gehalveerde Ferrero's met het snijvlak tegen de wand en verdeel de gehakte Ferrero's over de puddinglaag.

Eindig met een laag geslagen slagroom.

Werk de trifle af met de overige Ferrero's, bresilienne nootjes, verkruimelde brownie en frambozen.

