

Chocoladetrifle



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 275 gram chocoladecake
- 4 el frambozengelei
- 4 el amaretto
- 250 gram rood fruit diepvries

Voor de custard:

- 6 eierdooiers
- 55 gram lichte basterdsuiker
- 1 el Maizena
- 500 ml Melk
- 55 gram fondant chocolade

Voor de topping:

- 225 ml slagroom
- 1 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 tl vanille-extract

Bereiding

Snijd de cake in plakjes en maak er "sandwiches" van met de frambozengelei.
Snijd de sandwiches in blokjes en doe ze in een ruime schaal.
Besprenkel ze met amaretto en verdeel het fruit erover.

Klop voor de custard de eierdooiers en de suiker in een vuurvaste kom tot een dikke, zachtgele massa en roer dan de maizena erdoor.

Breng de melk in een pan tegen de kook aan en giet al roerend over het eimengsel.

Doe het mengsel weer in de pan en breng het net tot aan de kook, onder continu roeren tot het dik wordt. Haal van het vuur en laat afkoelen, roer de gesmolten chocolade erdoor en giet dit over de cake en het fruit.

Zet alles 2 uur in de ijskast om op te stijven.

Klop voor de topping de slagroom half stijf en kloep er dan de suiker en het vanille extract door. Schep dit over de trifle, garneer met truffels en fruit en zet in de koelkast tot het is serveren.