

Winterse trifle in kleine glaasjes

4 stuks



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor de trifle:

- 1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
- 5 eieren
- 50 ml water
- 1 pak Dr. Oetker Kloppudding Vanille
- 500 ml melk
- 250 g aardbeien (evt. diepvries)
- 250 g bosbessen (evt. diepvries)
- 250 ml slagroom
- 1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

- 1 Bak met biscuitmix een taart en snijd deze in twee dunnere plakken.
- 2 Steek met een uitsteekvorm ter grootte van je glaasjes rondjes uit de plakken taart (2 of 3 per glaasje, afhankelijk van de hoogte ervan). De overgebleven biscuit kun je invriezen voor een volgende keer als je een lekker toetje wilt maken.
- 3 Maak volgens de gebruiksaanwijzing de Kloppudding (let op: slechts de helft van de tijd in de koelkast zetten!)
- 4 Klop de slagroom met het zakje Dr. Oetker Klop-Fix.
- 5 Begin met een rondje taart, leg daarop achtereenvolgens blauwe bessen, een schep pudding, frambozen en weer een rondje taart. Herhaal dit als je hoge glaasjes gebruikt.
- 6 Sluit af met een laagje slagroom en leg daar nog wat vruchten op.