

Kersttoetje: Chocolade trifle met stroopwafel

4 stuks



Eenvoudig

tot 40 Min.



Voor het kersttoetje:

- 1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
- 50 g boter
- 500 ml slagroom
- 1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix
- 2 el suiker
- 1 pak stroopwafels

- 1 Bak de brownies volgens de aanwijzingen op het pak.
Elektrische oven: 180°C
Heteluchtoven 160°C
Baktijd: 40 Min.
- 2 Laat de Brownies afkoelen en snijd 'm in kleinere stukken.
- 3 Klop de slagroom met de Klop-Fix en suiker stijf.
- 4 Steek met ster-uitstekers grote en kleine sterren uit de stroopwafels. Met de resten van de stroopwafel kun je ook nog lekkere recepten maken: bijv. Winterse Eton Mess met Stroofpeertjes en Stroopwafel)
- 5 Vul glaasjes of een grote glazen schaal met een laag stukjes brownie, een laag slagroom en weer een laag stukjes brownie.
- 6 Bedek het toetje voor de helft met de stroopwafelsterren.