

# Trifle

## Ainesosat



Alle 30 minuuttia



Marjat ja hedelmät

### Maitokreemi

- 8 dl maitoa
- 1 vaniljatanko
- 7 kananmunan keltuaista
- 2 dl sokeria
- 1.5 dl jauhoja



### Mansikkatäyte

- 1 pkt kakkupohjaa
- 600 g tuoreita mansikoita
- 1 dl sokeria
- 0.5 sitruunan mehu

### Kerमतäyte

- 3 dl kermaa vatkattuna
- 0.5 dl turkkilaista jogurttia
- sokeria
- Koristeeksi tuoreita vadelmia

## Resepti työvaiheittain

Laita ensin kaikki mansikkatäyteen aineet kattilaan. Keitä hetken niin että sokeri sulaa ja mansikat hieman pehmenevät. Anna seoksen hetken jäähtyä. Sen jälkeen dippaa kakkupohjapaloja mansikkatäytteeseen ja laita lasimaljan pohjalle, kun lasimaljan pohja on täynnä kakkupohjaa kaada mansikkatäyte maljaan kakkupohjan päälle. Seuraavaksi tee maitokreemi. Laita kattilaan maito ja vaniljatanko, jonka siemenet ovat kaavittu maitoon. Anna seoksen lämmetä ja hiljalleen porista. Sillä välin sekoita isossa kulhossa munankeltuaiset, jauhot ja sokeri niin että seos on tasaista. Lisää keltuaisseokseen puolet lämpimästä maidosta kokoajan sekoittaen. Kun seos on sekoittunut, lisää seos

kattilaan, jossa on loput maidoista. Anna seoksen keittyä miedolla lämmöllä ja paksuuntua samalla kokoajan sekoittaen. Kun seos paksuhkoa, poista kattila liedeltä ja poista vanilja tanko. Anna kreemin jäähtyä. Kun kreemi on jäähtynyt lisää se lasimaljaan mansikka täyteen päälle (jos Kreemi on paakkuista laita kreemi siivilän läpi). Lopuksi vatkaa kerma. Lisää kermavaahtoon jogurtti ja maun mukaan sokeri. Lisää se lopuksi lasimaljaan ja koristele vielä tuoreilla vadelmilla.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Sara La Fountain

**Reseptin luoja:**

Sara La Fountain