

Boozy trifle met frambozen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

Voor de pudding:

250 ml volle melk
750 ml volle room
4 eetlepels suiker
1 blaadje laurier
1 snuifje nootmuskaat
3 eiderdooiers
100 gram bloemsuiker

Voor de afwerking:

300 gram petit beurrekoekjes
500 gram frambozen
300 ml maderawijn
50 ml cognac
2 eetlepels chocoladeschilfers

Bereidingswijze

1. **Maak de pudding: giet in een steelpan de melk met 250 ml van de room. Voeg het laurierblad en de nootmuskaat toe. Laat zachtjes pruttelen en haal van het vuur. Verwijder het laurierblad.**

2. **Klop in een kom de eierdooiers met de suiker tot een vaste crème. Gebruik hiervoor eventueel een keukenrobot. Voeg een beetje van de hete melk toe en roer goed. Voeg beetje bij beetje, onder voortdurend kloppen, de rest van de melk toe. Giet alles opnieuw in de steelpan en laat op laag vuur verhitten. Blijf voortdurend roeren met een houten lepel, tot het mengsel lichtjes is ingedikt. Dit duurt ongeveer 5 à 10 minuten. Giet het mengsel door een zeef in een kom. Leg een vel plasticfolie recht op het oppervlak, zodat er geen hard vel kan ontstaan. Laat volledig afkoelen in de koelkast. Klop de room stijf met de bloemsuiker.**

3. **Tijd voor de afwerking. Neem een mooie glazen kom, het liefst op een voet. Leg de helft van de koekjes en een derde van de frambozen op de bodem. Druppel de helft van de maderawijn en de helft van de cognac hierover. Overgiet met de pudding. Schik hierop de rest van de koekjes en bedruppel met de rest van de maderawijn en de cognac. Verdeel hier een derde van de frambozen over. Schep hierop de pudding en werk af met de rest van de frambozen en chocoladeschilfers.**

4. **Laat enkele uren in de koelkast staan.**