



Trifle met speculoos



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 ml volle room
150 ml zure room
10 gram bloedsuiker
200 gram kant-en-klare cakes
45 ml cognac
kaneelpoeder
60 gram speculaaskoekjes
50 gram karamelsaus (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de volle room met de zure room en klop deze stijf, samen met de bloedsuiker.
- 2.** Snij de cake in plakken van 2 cm dik en leg 1/3 van de plakken op de bodem van 6 glazen. Bedruppel met cognac.
- 3.** Bestrooi met een beetje kaneelpoeder en verbrokkelde speculaaskoekjes.
- 4.** Maak laagjes met de room, de karamelsaus, de cake, de cognac en de speculaas.