

Het Recept Voor De Zuid-Afrikaanse Kerst-Trifle

Met dit traditionele Zuid-Afrikaans kerstdessert eet je jezelf in de feeststemming.

Ingrediënten

- 1 Grote cake
- Een aantal lepels jam zoveel om de cake te bedekken
- 75 ml zoete sherry, rum of brandewijn
- Stukjes fruit
- Vla, smaak eigen keuze
- Fijngehakte noten
- Slagroom
- Geraspte chocola of vlokken

Vla en jam zet je vooraf in de koelkast. Snijd de cake in stukken en leg dit op de bodem van een glazen kom (rond en diep). Besprenkel de cake vervolgens met sherry, rum of brandewijn. Jam erbovenop en bedek hiermee de cake. Voeg vervolgens de stukjes fruit toe met daarbovenop de vla. Bedek voor de finishing touch de cake met slagroom, chocoladevlokken of noten. Leg de Kerst Trifle vervolgens in de koelkast en serveert het koud.

Geseënde Kersfees en 'n voorspoedige Nuwejaar

Bob, Ivo & Wilma Lauteslager

www.vakantiehuisbijkrugerpark.nl