

7-2-2017

Kookavond

Frambozen trifle met chocolade chips

Nodig:

- 25 gr roomkaas
- 65 gr frambozen (diepvries)
- Wat verse frambozen (afwerking)
- 65 gr slagroom
- 100 gr suiker
- 4 koekjes
- Chocoladeschilfers

Zo maak je het:

- Ontdooi de frambozen.
- Doe de roomkaas in een keukenmachine en mix tot een romige massa.
- Voeg er de ontdooide frambozen aan toe en mix tot de frambozen gepureerd zijn.
- Klop de room met de suiker op en spatel deze voorzichtig door het frambozenmengsel, plaats in koelkast.
- Leg een laag chocoladeschilfers in een glaasje, leg een laag frambozenmengsel erop en herhaal.
- Werk af met verse frambozen en gebroken koekjes.