

SINTERKLAAS TRIFLE



12 personen
1 u. 20 min. bereiden

1 uur wachten
50 min. oventijd

INGREDIËNTEN

- 200 g ongezouten roomboter
- 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 mespunt zout
- 4 middelgrote eieren
- 200 g zelfrijzend bakmeel
- 4 tl koek- en speculaaskruiden
- 500 ml verse slagroom
- 2 el lichtbruine basterdsuiker
- 1 melkchocoladeletter
- 250 g mascarpone
- 2 tl gemalen kaneel
- 8 taaitaipoppetjes
- 100 g strooigoed
- cakevorm

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 160 °C. Klop de boter met suiker en een mespunt zout 15 min. met een mixer tot een luchtige crème ontstaat. Klop 1 voor 1 de eieren erdoor. Zeef het bakmeel samen met de kruiden boven de crème en meng voorzichtig door elkaar. Giet het beslag in de cakevorm en bak in ca. 50 min. gaar. Klop de slagroom stijf met de extra suiker. Hak de chocolade grof. Roer de mascarpone los en meng met de kaneel en chocolade. Schep slagroom er luchtig door. Laat 1 uur afkoelen. Snijd de cake in plakken van 1 cm. Bedek de bodem van de schaal met de helft van de plakken. Zet de taaitaipoppetjes rondom tegen de rand. Schep 2/3 van het slagroommengsel in de schaal. Dek af met de rest van de cakeplakken. Schep de rest van het slagroommengsel erop en verdeel het strooigoed erover. Serveer direct.

