



Schotse Whisky trifle (14 personen)

Benodigd voor de bodem (doorsnede 24 cm):

- 4 verse eieren op kamer temperatuur
- 120 gram suiker
- 120 gram bloem
- 40 gram maïzena

Benodigd voor de vulling:

- 1 liter melk
- 2 pijpjes vanille, in de lengte richting opengesneden
- 6 eieren
- 50 gram suiker
- 1 overheerlijke biscuit taartbodem
- frambozenjam
- 3 dl Schotse Whisky
- 1 kg fruit (peren en bananen)
- 5 dl room
- Cocktailkersen en geschaafde amandelen

Kroon op het geheel (optioneel pp)

- pp ½ borrelglasje Whisky
- sterke zwarte koffie
- suiker naar behoefte
- 1 eetlepel lichtgeslagen room (zonder suiker)

Voor de taartbodem (doorsnee 24 cm):

Scheur een stuk bakpapier af te grootte van de springvorm een klem deze over de bodem. Sluit de vorm en vet de zijanten in.

Vul de kom met kokend water, wacht en drink op je gemak een glaasje Whiskey. Gooi het water uit de kom en voeg hier de eieren 120gr suiker en snufje zout en een eetlepel kokend water aan toe. Klop het geheel in 10 minuten tot een schuimige massa.

Zeef ondertussen de bloem en maïzena door elkaar. Voeg in delen de gezeefde massa toe aan het eierschuimmengsel en werk de droge stof voorzichtig door het mengsel. Het uiteindelijke deeg storten in de springvorm en ca 40 minuten in de oven plaatsen (kijk na 35 minuten met een satéprikker of de bodem van binnen al droog is).

Haal de vorm uit de oven en laat het geheel afkoelen. Neem een glaasje Whiskey alvorens de taart uit de vorm te halen.

Kook de in de lengte half doorgesneden vanillestokjes in de melk. Laat dit niet overkoken, gents! Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Meng de eieren met de suiker. Haal de vanillestokje uit de melk en verwijder met een klein lepeltje het merg. Voeg het merg toe aan de melk. Roer de melk geleidelijk door het eiermengsel. Spoel een andere pan om met koud water en giet hierin het mengsel over. Plaats de pan op een



laag vuur en roer net zo lang totdat het mengsel indikt. Zet dan het geheel weg om af te koelen, maar blijf wel regelmatig roeren zodat er geen vel ontstaat.

Halveer de taartbodem in de lengte en smeer deze in met frambozenjam en zet weer in elkaar. Snijd te taartbodem in plakken en bedek hiermee de bodem en zijkanten van een glazen schaal. Bedruppel de taartbodem met 2/3 van de Whisky en drink de rest op.

Snij het fruit in plakjes en bedruppel met Whisky. Leg het fruit op bovenop de 'cake' boem in de glazenschaal en verdeel hierover de eiercreme.

Zet de schaal zo lang mogelijk in de koelkast. Klop de room stijf en verdeel over de eiercrème. Garneer af met cocktailkersen en de amandelen.

TIMING

Wellicht ter overvloedige maar alles kan vooraf tot aan het aanbrenge van room en amandelen.

VOOR DE DIEHARTS

De Whisky (eventueel met suiker) verwarmen. Gier hier de hete zwarte koffie op tot ongeveer 1cm onder de rand van het glas. De room via de bolle kant van een lepel voorzichtig op de koffie gieren (de room moet blijven drijven).