

# TROPIESE TRIFLE / KOESTRUIF



## TROPIESE TRIFLE / KOESTRUIF

4 ryp vars veselperskes (mango's)

4 ryp kiwis

1 swiss roll

500 ml melk

60 ml vlapoeier

40 ml suiker

250 ml lemoen en mangosap

500 ml room

1 blikkie grenadella pulp

Meng vlapoeier met 50 ml melk, kook orige melk in mikrogolf, voeg vlamensel by melk en kook vir 5 min in mikrogolf, roer elke minuut. Hou eenkant om af te koel.

Sny die swiss roll in ringe en pak die helfte daarvan in een laag, gooi helfte van die sap oor.

Gooi die helfte van die vla oor.

Sny die mango in skywe en pak 2 mango's se skywe oor die vla.

Sny 2 kiwis en pak n enkellaag teen die bak.

Herhaal presies dieselfde vir 'n 2de laag, verkoel en versier met styfgeklopte room en grenidella pulp.

Vanjaar is die 2de jaar wat ons ander as tradisionele trifles probeer maak, die tradisie sal voortbou!

Geseënde Kersfees

Foto en resep: Leandri Potgieter