

Malinový trifle

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé maliny 1 kg
- krupicový cukr 100 g
- krupicový cukr 2 lžíce
- smetana ke šlehání 500 ml
- čerstvá citrónová šťáva 60 ml
- dětské piškoty 2 balení
- malinový džem 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

1. V malém hrnci smícháme 100 g cukru s 60 ml vody, citronovou šťávou a vše přivedeme k varu, mícháme, až se cukr rozpustí a vaříme 1-2 minuty, pak necháme vychladnout
2. V míse rozmačkáme maliny spolu s džemem, zavařeninu přidáváme podle chuti
3. Smetanu ušleháme se 2 lžícemi cukru do tuha
4. Třetinu piškotů dáme na dno skleněné mísy, pokapeme je třetinou svažené citronové šťávy, navrch dáme třetinu rozmačkaných malin a na ně šlehačku, vrstvy opakujeme do spotřebování všech ingrediencí, na vrchu by měla skončit šlehačka
5. Přes noc necháme dezert vychladit, jednotlivé porce podáváme ozdobené celými malinami.

Doporučení:

Místo do mísy můžeme vrstvy dezertu naskládat přímo do skleněných pohárů.

Poznámka:

První recept na trifle byl publikován v roce 1596 v knize "The Good huswife je Jewell. Tehdejší recept se skládal pouze z husté smetany ochucené cukrem, zázvorem a růžovou vodou. Až o 60 let později byl do receptu přidán pudink, vejce a alkohol. Jak to však bývá, od jeho zrodu vzniklo mnoho variant a podob tohoto chutného dezertu. Proto se nedivte, když pod stejným názvem najdete i několik variací (s pudinkem, bez pudinku, s příchutí alkoholu, se zmrzlinou ...)