

# Mini trifle met eierkoek en frambozen

## Ingrediënten

2 eierkoeken  
50 ml frambozen limonadesiroop  
1 beker (125 ml) slagroom  
1 bakje (500 gr) volle kwark of vanillekwark  
500 ml vanillevla  
1 doosje frambozen (of 300 gr diepvries, ontdooid)  
enkele blaadjes munt



4 glazen met inhoud van ca. 250 ml

## Bereidingswijze:

Snijd de eierkoeken in blokjes, besprenkel deze met de frambozensiroop.  
Sla de slagroom stijf en klop de kwark luchtig.  
Stel nu de trifle samen door eerst een laagje kwark in de glazen te doen, daar bovenop een laagje eierkoek, dan vanillevla een laagje frambozen en als laatste slagroom.

Garneer met een blaadje munt en een framboos

Maak dit toetje een paar uur van tevoren en zet het in de koelkast.

Eet smakelijk

(Recept van Gini van Asperen)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)