

# Aardbeien-rabarber trifle

8 - 10 porties



eenvoudig

● tot 45 Min.

**Ingrediënten:****Voor de bereiding:**

50 g lange vingers  
aardbeien

**Voor de aardbeien - rabarber compote:**

500 g aardbeien  
3 stelen rabarber  
250 g Dr. Oetker Gelfix Geleisuiker  
1 Dr. Oetker Vanillestokje  
opengesneden

**Voor de banketbakkersroom:**

1 zakje Dr. Oetker  
Banketbakkersroom  
500 ml melk  
50 ml melk (naar smaak)

**Voor de slagroom:**

250 ml vloeibare room 40%  
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

**1 Bereiding compote:**

Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Schil de rabarber en snijd deze in stukjes van 2 cm. Doe het geheel samen met de Dr. Oetker Gelfix geleisuiker in een voorverwarmde wok (middelmatig vuur), bedek gedurende 6 tot 7 minuten (het sap moet beginnen uit de vruchten te komen). Laat dit al borrelend koken op een laag vuurtje gedurende een 15-tal minuten.

**2 Banketbakkersroom:**

Bereid de Dr. Oetker banketbakkersroom volgens de bereiding op de verpakking. Voeg ongeveer 50 ml extra melk toe aan de bereiding om een iets minder vaste banketbakkersroom te krijgen. Deze is dan beter te verwerking in onze trifle.

**3 Slagroom:**

Voeg de Dr. Oetker Klop-Fix en de Dr. Oetker vanillesuiker al roerend toe aan de koude room. Klop de slagroom op tot deze voldoende stijf is.

**4 De samenstelling:**

Vul de glaasjes afwisselend met een laagje compote, koekjes, banketbakkersroom, slagroom, sap van de compote en een aardbei.