

# Baked Alaska Trifle

## in glaasjes



*Scan bovenstaande QR-code en kook met ons mee!*

*Bereidingstijd: 15 minuten*

### **Dit heb je nodig (voor 4 personen):**

- 400 ml vanille ijs
- 50 g poedersuiker
- 75 g pecannoten
- 1 pot Fluff Marshmallow
- 200 g brownie (kant-en-klaar)
- 150 g karamel fudgeblokjes
- 1 tl zout
- 100 ml slagroom

### **En zo doe je het:**

- Haal het ijs uit de vriezer en laat iets ontdooien.
- Hak de pecannoten grof.
- Verwarm ondertussen de poedersuiker samen met de pecannoten en een eetlepel water in een koekenpan tot het geheel begint te borrelen.
- Zodra de siroop begint te verkleuren na enkele minuten stort je het pecannotenmengsel op een met bakpapier bekleed bord. Laat afkoelen.
- Als de pecannoten afgekoeld zijn, hak je het geheel in stukjes met een groot mes en roer je de noten door het ijs. Zet het ijs even terug in de vriezer.
- Warm in een steelpannetje de slagroom, voeg de karamel fudge en het zout toe en laat het geheel smelten. Blijf roeren. Dit duurt een paar minuten.
- Breek de brownie in stukjes en verdeel over de bodem van 4 feestelijke glaasjes.
- Haal het ijs uit de vriezer en schep in elk glaasje bovenop de brownie een laag pecannotenijs.
- Schep daarbovenop een heel dun laagje gezouten karamelsaus.
- Maak dan tot slot een mooie laag van de Fluff Marshmallow en brandt met een aansteker of gasbrander de uiteinden tot mooie goudbruine randjes. In de video laten we zien hoe dit werkt!
- Maak de trifles af met nog een drizzle van de karamelsaus en serveer direct. Zo niet, wacht dan met de Fluff laag en doe die er op het laatst erop!