Trifle met champagne en aardbeien

Ingrediënten

1 pak Koopmans Boerencake
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
300 ml Champagne
750 g (gram) Aardbeien (diepvries)
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g (gram) Poedersuiker
250 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Cakevorm
Pan
Trifleglas- of bowl

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem. Of gebruik een bakspray.

2. Bak een cake

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de Koopmans **cakemix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de cake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de bakvorm en leg deze op een rooster en laat de cake afkoelen.

Snijd de afgekoelde cake ik kleine blokjes.

3. Maak een champagne-aardbeiensaus

Doe de **diepvries aardbeien (750 g)** in een pan, samen met de **suiker (50 g)** en de **champagne (100 ml)** en breng dit aan de kook. Laat het op een laag vuur ongeveer 15 minuten koken totdat de aardbeien zacht zijn.

Laat de saus geheel afkoelen.

4. Maak champagneslagroom

Doe de **champagne (200 ml)** in een pan en breng dit aan de kook. Kook de champagne in tot ongeveer 30 ml voor een champagnesiroop.

Klop met de mixer met gardes de **slagroom (500 ml)** met de **poedersuiker (50 g)** lobbig.

Voeg de champagnesiroop toe en klop tot een stevige room ontstaat.

5. Bouw de trifle met champagne en aardbeien op

Snijd de **verse aardbeien (250 g)** in plakjes en snijd een klein driehoekje uit de bovenkant, zodat er een hartvorm ontstaat.

Verdeel een dun laagje champagneroom op de bodem van het glas.

Leg de helft van de cakeblokjes op de room.

Breng met een lepel een laagje aardbeiensaus aan op de cakeblokjes, dan weer een laag champagneroom.

Zet nu de aardbeienhartjes tegen het glas aan, helemaal rond en vul het midden met een klein laagje aardbeiensaus.

Hierop een laag champagneroom en een tweede helft van de cakeblokjes.

Dan een Laagje aardbeiensaus en vervolgens een laag champagneroom .

Leg bovenop de trifle de overgebleven verse aardbeien.

> Voeg minder champagnesiroop toe aan de slagroom. Of doe minder champagne bij de aardbeien en vul aan met water.