Trifle met cranberries en kruidnotenpopjes

Ingrediënten

500 g Cranberry's (vers of diepvries)
1 Stuk(s) Kaneelstokje
125 g Suiker (kristalsuiker)
130 ml Water
1 pak(ken) Koopmans Kruidnoten
4 el (eetlepels) Water
1 handje(s) Aardbeien
1 pak(ken) Lange vingers
750 g Slagroom (opgeklopt)
2 pak(ken) Vanillevla

Keukenspullen

Pan
Bakpapier
Bakplaat
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Schaal (doorzichtig)

1. Cranberry compote maken

Doe de **cranberries (500 g**, vers of diepvries), **kaneelstokje (1 stuks)**, **suiker (125 g)** en **water (130 ml)** samen in een pan en breng dit aan de kook.

Hierna rustig inkoken tot een jam. Laat vervolgens afkoelen.

2. Kruidnotenpopjes maken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C). Bekleed de bakplaat met het bakpapier.

Doe beide zakjes mix uit de **Koopmans Kruidnoten (1 pak)** in een kom en voeg **water (4 el)** toe. Kneed het geheel met de hand tot een samenhangend deeg.

Bestuif het werkblad met een handje bloem en rol hierop het kruidnotendeeg uit tot een lap van ongeveer 0,5 cm dikte.

Steek speculaaspopjes uit met een vorm of gebruik een vooraf geknipte mal. Voor een schaal met een doorsnede van 20 cm heb je ongeveer 10 poppetjes nodig.

Steek ook een cirkel uit het deeg van ongeveer 15 cm in doorsnee. Leg de poppetjes en de cirkel op de bakplaat en bak ongeveer 12 minuten.

Druk de poppetjes na het bakken meteen in de schaal. Bij een ronde schaal zoals op de foto komen de poppetjes mooi tegen de rand.

Laat verder afkoelen.

3. Trifle maken

Neem de schaal met de afgekoelde kruidnootpoppetjes en maak onderin, zichtbaar tegen de rand, nog een vrolijk extra randje met plakjes of halve **aardbeien (1 handje)**. Ander fruit kan natuurlijk ook.

Leg hierna onderin een laagje met **Lange vingers (1 pak)**. Schenk daarop voorzichtig een laagje **vanillevla (2 pakken)**. Daarop komt een laagje opgeklopte **slagroom (750 ml)** en vervolgens een laagje cranberry compote.

Leg nu de cirkel van kruidnotendeeg erbovenop. Herhaal vervolgens de hiervoor genoemde stap van vanillevla, slagroom en cranberry compote.

Nu weer een laagje lange vingers en daarboven opnieuw: vanillevla, slagroom, cranberry compote. Vul de schaal aan met de resterende vla en verse fruit. Eventueel nog wat slagroom en lange vingers en klaar is je pronkstuk!