



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TRIFLE

- 1 adet hazır pandispanya keki (veya sade kek)
- 2 su bardağı karışık meyve (çilek, böğürtlen, muz vb.)
- 1 paket vanilyalı puding
- 3 su bardağı süt (puding için)
- 1 paket jöle (çilek veya frambuaz aromalı)
- 2 su bardağı sıcak su (jöle için)
- 1 su bardağı soğuk su (jöle için)
- 1 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- Taze nane yaprakları (süsleme için)

Pandispanya kekini küp şeklinde doğrayın ve bir kenara alın. Kek parçalarını trifle kabının tabanına eşit şekilde yerleştirin.

Karışık meyveleri doğrayın ve kek parçalarının üzerine serpiştirin. Dilerseniz, meyvelerin bir kısmını süsleme için ayırabilirsiniz.

Jöleyi, paket talimatlarına göre hazırlayın. Sıcak suyu ve jöle tozunu karıştırıp iyice eriyene kadar karıştırın. Ardından, soğuk suyu ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız jöleyi meyvelerin üzerine dökün ve buzdolabında jöle katılaşana kadar (yaklaşık 2-3 saat) bekletin.

Vanilyalı pudingi, paket talimatlarına göre 3 su bardağı süt ile pişirin. Puding kıvamını aldıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan pudingi, katılaşan jölenin üzerine dökün ve eşit şekilde yayın.

Kremayı, pudra şekeri ile birlikte mikser yardımıyla çırpın. Kremanın kıvamı katılaşana kadar çırpılmaya devam edin. Hazırladığınız kremayı, pudingin üzerine eşit şekilde yayın.

Trifle tatlısını, taze meyveler ve nane yaprakları ile süsleyin. Tatlının lezzetini artırmak için isteğe bağlı olarak çikolata rendesi veya hindistancevizi serpiştirebilirsiniz.