Pistache frambozen trifle

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
2 Pakje(s) MonChou®
250 ml Verse slagroom (onbereid)
70 g (gram) Boter
100 ml Water
100 g (gram) Pistachenoten
125 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

8 Stuk(s) Kleine toetjes glazen
Mixer met gardes
Mengkom
Steelpan



1. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **boter (70 g)** in een pannetje. Maal het grootste gedeelte van de **pistachenootjes (100 g)** fijn en zet apart. Neem het pannetje van het vuur en roer de **bodemmix (uit het pak MonChoutaart)** en de helft van de pistachenootjes door de gesmolten boter.



2.

Verdeel het mengsel over de bodempjes van de glaasjes en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Bewaar de andere helft van de kruimelbodem voor later. Zet de glaasjes ca. 10 minuten in de koelkast.



3. Roomlaag maken

Klop de **MonChou® (200 g, op kamertemperatuur)** met een mixer op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg het **water (100 ml, op kamertemperatuur)** en de taartmix toe en klop op middelhoge stand tot een egale massa.

Voeg de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop met de mixer op middelhoge stand in 1½ minuut tot een luchtig mengsel.



4. Trifle opbouwen

Verdeel de helft van het taartmengsel over de bodempjes van de glaasjes. Snijd de **frambozen (1 bakje)** doormidden en maak een laagje in ieder glaasje. Druk ze tegen de zijkant voor een mooi effect.

Sluit deze laag af met de rest van de kruimelbodem en wat pistachenootjes. Verdeel daarna de rest van het taartmengsel over de glaasjes. Laat de tiramisu minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.