



Crèmes

# Trifle anglais aux fruits rouges



**12h20 20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISON

**12h**

REPOS

**408**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**8 Biscuit(s) à la cuiller**

700 g **Fruits Rouges**

25 cl **Crème liquide (fleurette)**

30 g **Sucre glace**

5 c. à soupe **Kirsch**

## Étape 1

### Préparation du trifle

- 1 Monter la crème en chantilly au batteur en incorporant le sucre glace à la fin.
- 2 La crème chantilly sera plus ferme si on y ajoute du sucre.
- 3 Déposer une couche de chantilly au fond de chaque verrine à l'aide d'une cuillère en prenant soin de ne pas tâcher les bords de la verrine.
- 4 Couper les biscuits en morceaux grossiers et les tremper dans le kirsch.
- 5 Le kirsch peut être remplacé par un sirop de type grenadine.
- 6 Déposer des morceaux de biscuits sur la chantilly.
- 7 Verser les fruits rouges.
- 8 Décorer d'une noix de crème chantilly.
- 9 Entreposer une nuit au réfrigérateur.