

# (odc.05) szybki deser typu trifle

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.5)

trudność: **łatwe**

## Składniki

1 galaretka  
ciasto biszkoptowe  
sherry  
gotowy budyniowy sos typu custard (a l'anglaise)  
tabliczka 70-procentowej czekolady deserowej  
puszka mandarynek lub inne drobne owoce (np. truskawki, maliny)  
śmietana kremówka  
cukier  
[ekstrakt waniliowy](#) 🛒



## Przygotowanie

Przygotować galaretkę z 0,5 l wody, ostudzić i schłodzić w lodówce. Ubić posłodzoną śmietaną kremówką na niezbyt sztywną pianę, wstawić do lodówki. Na dnie szerokich szklanek ułożyć po dwa cienkie kawałki biszkoptu, skropić go sherry (po łyżeczce na porcję). Do każdej porcji dodać warstwę mleczno-jajecznego sosu custard. Posypać startą na drobnej tarce czekoladą. Galaretkę pokroić w kostkę i nałożyć do szklanek. Przykryć go kolejną warstwą sosu custard, posypać tartą czekoladą. Dodać po łyżce owoców (mandarynek, truskawek, malin). Połączyć każdą porcję łyżeczką ekstraktu waniliowego. Położyć warstwę śmietany kremówki i ozdobić deser wiórkami czekolady.

© Jamie Oliver 2002