



Ko veliki naznanilec praznikov Pop Dizajn prispe na na radio, vem, da je čas za praznične recepte in klasičen britanski božični recept – Christmas Trifle, oz. 'božično sitnico', kot sem jo jaz strokovno poimenovala. Boljša polovica začne lobiranje za pripravo trifla že tam junija, da ne bom slučajno pozabila na njegovo Dr. Jekyll & Mr. Hyde preobrazbo, ko sladico zavoha na božični večer.

Ni presenetljivo, da se je narod, ki je tako obseden s 'sponge cake' variacijami, odločil spužvo potopiti v sok/alkohol, dodati malo kreme in sadja, in celotno zadevo servirati za božič. Kar JE presenetljivo, je kako zelo okusen in sočen je končni izdelek, da ne omenim, kako preprosto ga je pripraviti. Še lažje pa ga je pojesti.



## SESTAVINE



Marcipan kolač, narezan na kockice  
2 dl pomarančnega sok  
Brusnična marmelada  
Jagode, narezane na rezine  
Sladka smetana, stepena  
Vaša najljubša čokolada, za dekoracijo

ZA VANILIJEVO KREMO  
4 dl mleka  
2 zvrhani žlici moka  
2 zvrhani žlici vanilijeva sladkorja  
2 jajca  
1 strok burbonske vanilije



## PRIPRAVA



1. Najprej se lotiš priprave vanilijeve kreme, saj se mora ohladiti preden gre v sitnico:

- Jajca stepeš z metlico, da so lepo 'puhasta' in lahka.
- S pomočjo metlice zmešaš mleko, moko in sladkor v srednje velikem loncu, ki ga pristaviš na nizek ogenj.
- Mešanico vsake toliko premešaš, da se moka ne posede na dno, in paziš, da mešanica ne zavre - ko se začnejo tvoriti mehurčki ob robovih, posodo odstaviš z ognja in počasi dodajaš jajčno mešanico.
- Mešaš stalno, da se kremal lepo zmeša.
- Lonec vrneš na nizek ogenj in mešaš še 3 minute, da se krema zgosti.
- Paziš, da krema ne zavre. Odstaviš in dodaš semena vanilije - strok prerežeš na pol po dolžini in iz njega postrgaš semena.
- Pustiš, da se ohladi.

2. V veliki stekleni posodi na dno razporediš marcipanov kolač, ki ga preliješ z malo pomarančnega soka, da je bolj sočen.

3. Nato položiš plast jagod, vanilijeve kreme in brusnične marmelade čez kolač.

4. Postopek ponoviš, tako da je sladica v dveh plasteh.

5. Na vrh dodaš stepeno sladko smetano in nastrgano čokolado.

Voila!

Vesna Doknić

