

Trifle mit Schuss

Ein edles Dessert – nicht nur für besondere Tage. Trifle mit Schuss. Das leicht herzustellende Dessert bietet durch seine Schichtung verschiedene Geschmackserlebnisse. Ist die Zahl der Gäste überschaubar, so bietet sich die Portionierung in Dessertgläsern an. Für größere Feiern kann eine entsprechende Vorbereitung auch in größeren Schalen stattfinden.

Für die Zubereitung (Menge reicht für ca. 6-8 Dessertgläser) benötigt man:

- 200 g Löffelbisquit
- 1 Orange
- 5 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau)
- 30 g Mandelplättchen oder Mandelsplitter
- 500 g Bourbon-Vanillepudding
- 3 EL Creme fraiche
- 500 ml Schlagsahne
- 300 gramm frische Früchte nach Belieben (auch gefroren)
- 1 Päckchen (Bourbon)-Vanillezucker
- etwas Krokant

1. Zunächst die Löffelbisquit mit den Händen in mundgerechte Stücke brechen. Diese in eine flache Schüssel oder ähnliches geben.

2. Die Orange auspressen. Den frisch gepressten Orangensaft mit 5 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau) verrühren. Anschließend den Saft mit einem Esslöffel so über die Bisquitstückchen verteilen, das alles Bisquitstückchen etwas abbekommen. 30 Min. stehen lassen

3. Während dessen 500g Vanillepudding zubereiten – alternativ kann auch guter, fertiger Bourbon-Vanillepudding verwendet werden (z.B. 500g Becher aus dem Kühlregal von Dr. Oetker). In den kalten Vanillepudding 3 EL Creme fraiche geben und mit einem Schneebesen durchrühren

4. Die Schlagsahne mit dem Päckchen (Bourbon)-Vanillezucker steif schlagen

5. Idealerweise sollte bereits bei der Zubereitung die Portionierung in Dessertgläsern bzw. hohen Dessertschalen erfolgen (siehe Foto). Die folgenden Mengenangaben beziehen sich auf ein Dessertglas. Die Bisquitstücke als unterstes in die Schale geben und mit einem Löffel leicht andrücken. Anschließend einige Mandelplättchen (ca. 1 EL) darauf geben. Danach werden die Früchte auf die Mandelplättchen gelegt (ca. 2 EL). Nach leichtem andrücken mit einem Löffel sollten 2 bis 3 EL von dem Vanillepudding darauf gegeben werden. Anschließend eine ordentliche Portion Sahne (idealerweise aus einem Spritzbeutel, es geht aber auch, wenn man die Sahne mit einem Löffel auf den Pudding gibt) auf den Pudding heben. Gekrönt wird das Ganze zum Abschluss mit einer Portion Krokantstücke. Vor dem servieren mind. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Wenn man eine große Schale anstatt von Dessertgläsern verwendet schichtet man die jeweiligen Zutaten wie in Schritt 5 beschrieben übereinander. Man kann dies auch 2 mal wiederholen, sodass ein Schichtdessert entsteht. Dies erleichtert die Portionierung, z.B. bei Selbstbedienung an einem Buffet.

(Quelle: Dieses und noch mehr leckere Rezepte findet man auf <http://DerKochblog.wordpress.com>)