



Sherry Himbeer Trifle

Frag-Mutti.de

Ein Trifle ist ein britisches Dessert, das aus verschiedenen Lagen besteht. Diese sind meist Kuchen / Kekse, Vanillecreme, Sahne und Früchte. Dieses Rezept ist für etwa 6 Personen.

Zutaten für den Kuchen (Mengen ggf halbieren, wenn nur für wenige Personen):

- 110g Butter
 - 110g Zucker
 - 110g gesiebttes Mehl + 1 EL Backpulver
 - 2-3 Eier
 - 1 TL Vanilleextrakt
- 180°C, 25 min backen

Zutaten für die Creme:

- 6 Eigelb
- 3 EL weißer Zucker
- 600 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote
- fein geriebene Schale einer Orange

Eigelb und Zucker verrühren. Milch mit Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen und nun diese ganz vorsichtig unter Rühren in die Eimasse mischen. Am Ende alles wieder erhitzen und solange leicht köcheln bis die Masse etwas eindickt. Creme durch ein Sieb streichen, dann die geriebene Orangenschale unterrühren.

Weitere Zutaten:

- ca. 150ml Sherry
- ein paar EL Himbeermarmelade
- 200g Himbeeren
- 400ml Schlagsahne
- Mandelsplitter

Den Trifle nun in einer großen Glasschale oder einzelnen Gläsern mit einer Lage Kuchen, die mit Himbeermarmelade bestrichen ist beginnen. Kuchen mit Sherry beträufeln, dann einige Himbeeren darauf. Als nächstes kommt Vanillecreme, dann reichlich geschlagene Sahne oben drauf. Trifle nun für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Das ganze mit Mandelsplittern und Himbeeren garnieren.

Je nach Höhe der Gläser kann man natürlich mehrere Lagen Kuchen / Creme / Sahne aufeinander setzen.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.