

Sherry-Trifle

Ein Trifle wird in Schichten gemacht. Biskuit – Gelee (Jelly) mit Früchten – Biskuit – Vanillecreme (Custard) – Schlagrahm und Früchten.

Zutaten: (für 4 Personen)

Biskuit

- Biskuitboden (ca. 30 cm Durchmesser) fertig gekauft oder selbstgemacht
- 4 EL Halbtrocken Sherry, oder ein wenig mehr
Aus dem Biskuitboden Scheiben in der Grösse der Gläser oder der Glasschale ausstechen. Diese werden beim Schichten des Desserts mit Sherry beträufelt.

Früchte mit Gelee

- 500 ml Wasser
- 200 g gemischte Früchte und Beeren nach belieben kleingeschnitten
- 1 Beutel Agar Geliermittel (vegan)
- 100 g Zucker
Das Wasser mit dem Zucker, Agar und ein paar Beeren zum Kochen bringen und umrühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Beeren Farbe abgegeben haben. Durch ein Sieb die Flüssigkeit in ein grosses Glas absieben und abkühlen lassen, jedoch nicht gelieren lassen.
Die Früchte und Beeren säubern und grössere in Stücke schneiden und beiseitestellen.

Vanillecreme

- 500 ml Milch
 - 150 ml Vollrahm
 - 4 Eigelbe
 - 2 EL Maisstärke
 - 100 g Zucker
 - 1 TL Vanille-Essenz
- In einer grossen Schüssel die Eigelbe, den Zucker, die Maisstärke und die Vanille-Essenz mit einem Schwingbesen zu einer Creme rühren.
Die Milch und den Vollrahm vorsichtig erhitzen aber nicht zum Kochen bringen.
Unterständigem rühren die Milch zügig in die Eiernmischung mischen. Anschliessend die Mischung in die gesäuberte Milchpfanne (sie darf keine Rückstände mehr drin haben) zurückgiessen und mit einem Holzlöffel cremig rühren. Nicht zu lange rühren sonst bilden sich Klümpchen.

Topping

- 200 ml Rahm
- Früchte und Beeren zur Dekoration

Den Vollrahm schlagen, bis er fest wird und dennoch cremig bleibt.

Zubereitung:

Zuerst belegt man eine Glasschale oder einzelne Portionen-Gläser mit Biskuit und beträufelt es mit Sherry.

Dann werden Beeren eingefüllt und mit abgekühltem, aber noch flüssigem Gelee bedeckt und in den Kühlschrank gestellt, bis der Gelee fest ist – das geschieht relativ schnell mit Agar.

Anschliessend nochmals mit einer Lage Sherry beträufeltem Biskuit belegen und mit der etwas abgekühlten Vanillecreme auffüllen.

Nochmals in den Kühlschrank stellen, auskühlen und fest werden lassen. Das Dessert lässt sich gut einen Tag zuvor machen und im Kühlschrank bereithalten.

Vor dem Servieren mit Schlagrahm und Früchten und Beeren dekorieren.