



Das beste zum Dessert: Karamell-Brownie Trifle mit Rolos

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Schale

Für die Brownies

230 g weiche Butter
300 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
4 Eier
170 Mehl
1/2 Teelöffel Salz
45 g Kakao
28 Rolos

Für das Karamellmousse

230 g Sahne
22 weiche Karamellbonbons
230 g Frischkäse
2 Esslöffel Zucker

Für die Schokoladensauce

1 Esslöffel Speisestärke
200 g Sahne
90 g Zartbitterschokolade

Für das Schokoladenmousse

230 g Sahne
200 ml Schokoladensauce (Rezept siehe oben)

Karamellsauce

2 Esslöffel Sahne
30 weiche Karamellbonbons

Zum Bestreuen

60 Rollos

Besonderes Zubehör

Glasschale (ca. 20 x 23 cm)
Backform (32 x 24 cm)

Wo dieses Trifle auftaucht, stehen alle Münder offen: saftige Rolo-Brownies, süßes Karamellmousse und fluffiges Schokoladenmousse schichten sich hier zum ultimativen Schoko-Karamell-Genuss auf. So servierst du deinen Gästen nicht nur ein absolutes Deluxe-Dessert, sondern schenkst ihnen auch ein zufrieden-sattes Lächeln.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Brownies Butter mit Zucker schaumig schlagen. Vanilleextrakt und Eier unterrühren.

- 3 -

Mehl mit Salz und Kakao vermengen und kurz unter den Teig heben. Rolos grob hacken und ebenfalls unterheben. Teig in die Backform geben. Im heißen Ofen 23 - 26 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für das Karamellmousse 5 Esslöffel Sahne mit Karamellbonbons langsam unter Rühren erwärmen, bis sich die Bonbons aufgelöst haben, etwas auskühlen lassen.

- 5 -

Frischkäse mit Zucker cremig rühren. Karamellmasse

Das beste zum Dessert: Karamell-Brownie Trifle mit Rollos

unterrühren. Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben, kaltstellen.

- 6 -

Für die Schokoladensauce Speisestärke in die Sahne rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Schokolade hinzugeben und unter Rühren aufkochen, auskühlen lassen.

- 7 -

Für das Schokoladenmousse Sahne steif schlagen und 200 ml Schokoladensauce unterheben, kaltstellen.

- 8 -

Für die Karamellsauce Sahne mit Karamellbonbons langsam unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst haben, auskühlen lassen.

- 9 -

Rolos grob hacken. Brownies in 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. Hälfte der Brownies in eine Schale geben. Hälfte des Karamellmousses auf die Brownies geben. Karamellmousse mit Hälfte der Karamellsauce begießen.

- 10 -

Hälfte der Rollos auf der Karamellsauce verteilen. Halbe Menge Schokoladenmousse auf den Rollos verteilen. Schokoladenmousse mit Hälfte der restlichen Schokoladensauce begießen. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren. Ein Wenig von beiden Saucen und ein paar Rollos zum Garnieren beiseitestellen.

- 11 -

Trifle mit restlichen Rollos und Saucen garnieren. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kaltstellen.