

## Schichtdessert: Tri, Tra, Trifle selber machen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Creme

280 g Sahne  
3 Eigelb  
3 Esslöffel Zucker

#### Für die Sahne

280 g Sahne  
2 Päckchen Vanillezucker

#### Für den Kuchen

1/2 heller Rührkuchen  
200 g Himbeermarmelade

#### Für die Früchte

250 g Erdbeeren

#### Zum Garnieren

60 g gehobelte Mandeln

#### Besonderes Zubehör

Glasschüssel (20 cm Durchmesser)

Very british und unfassbar lecker: Ein Trifle zum Nachtisch befördert dich Schicht für Schicht in den 7. Dessert-Himmel.

Das klassisch britische Schichtdessert besteht aus **3 köstlichen Schichten**: Biskuit, Früchten und Creme. Und natürlich mit einer fluffigen Sahnehaube gekrönt. Für einen freien Blick auf die verlockenden Schichten werden Trifles traditionell in großen **Glasschalen** serviert. Wenn du es etwas schicker und moderner magst, kannst du einzelne Portionen aber auch in hübsche **Gläser** oder **Schälchen** schichten.

Auch wenn das englische Traditionsdessert immer aus mindestens 3 Schichten besteht, hat der Name „Trifle“ tatsächlich nichts mit der Zahl 3 zu tun. Der Name bedeutet vielmehr so etwas wie „**Kleinigkeit**“. Vielleicht rührt die Bezeichnung aber auch daher, dass die mächtige Süßspeise nur in kleinen Portionen zu genießen ist – denn einen leichten Snack löffelst du hier wirklich nicht.

Wie das genau mit diesen verführerischen Schichten funktioniert, zeige ich dir jetzt.

- 1 -

Für die Creme Sahne erhitzen. Währenddessen Eigelb mit Zucker cremig rühren und durch ein Sieb streichen.



- 2 -

## Schichtdessert: Tri, Tra, Trifle selber machen

Eigelbmasse in die heiße Sahne rühren. Masse bei geringer Hitze unter Rühren solange erwärmen, bis sie andickt. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



- 3 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Mandeln auf ein Backblech geben und im heißen Ofen 3 - 5 Minuten rösten, bis sie goldgelb sind.



- 4 -

Für die Sahneschicht Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen.



- 5 -

Kuchen in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden.



- 6 -

Kuchenwürfel auf dem Boden einer Glasschüssel verteilen. Konfitüre auf den Kuchenwürfeln verstreichen.



## Schichtdessert: Tri, Tra, Trifle selber machen



- 7 -

Abgekühlte Creme auf die Marmelade geben.



- 8 -

Erdbeeren vom Strunk befreien und in Stücke schneiden.  
Auf die Creme geben.



- 9 -

Sahne auf die Erdbeeren geben und mit Mandeln bestreuen, mindestens 4 Stunden kaltstellen.

