Beeren-Zitronencreme-Trifle

Was für ein Anblick! Das ideale Rezept für ein sommerliches Beeren-Zitronencreme-Trifle mit Topfen, Joghurt und gemischten Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h

Foto: Brooke Raymond

Zutaten

550 g	Beeren (gemischte)
100 g	Beeren (für die Dekoration)
50 ml	Johannisbeerlikör
10 g	Mandeln (gehackte)

Für den Biskuitteig

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
20 g	Speisestärke
10 g	Kakao
50 g	Mandeln (gehackte)

Für die Zitronencreme

200 ml	Milch (kalte)
2 Packungen	Topfen (mit Zitronengeschmack)
500 g	Magertopfen
150 g	Joghurt

200 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für das Beeren-Zitronencreme-Trifle zuerst das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen (oder Umluft 160 Grad). Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen oder einfetten. Die Beeren verlesen, putzen, vorsichtig waschen, große Beeren klein schneiden, abtropfen lassen.

2. Für den Biskuitteig das Mehl mit Kakao, Backpulver und Speisestärke in einer Schüssel versieben und mit dem Schneebesen vermischen. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Rührgerät eine Minute lang schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker langsam unterrühren. Anschließend die Mehlmischung nach und nach auf Stufe 1 unterrühren. Die gehackten Mandeln mit einem Löffel unterheben. Den fertigen Biskuitteig in die Form füllen und verstreichen. Auf dem Gitterrost rund 30 Minuten backen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Zitronencreme zubereiten: Das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Milch in eine separate, große Schüssel füllen, das Dessertpulver mit Zitronengeschmack (Topfen mit Zitronengeschmack) unterrühren. Joghurt und Topfen ebenfalls unterrühren. Zuletzt das Schlagobers unterheben.

4. Die Form aus dem Ofen nehmen, den Rand der Springform vorsichtig lösen. Ein Gitterrost mit Backpapier belegen und den Biskuitteig darauf stürzen. Den Formboden abnehmen, Kuchen auskühlen lassen. Danach einmal quer halbieren.

5. Eine große Servierschale aus Glas nehmen, drei Biskuitböden dafür passend zurechtschneiden und einzeln mit etwas Likör oder Saft tränken. Die Biskuit-Reste zur Seite legen. Den ersten vorgeschnittenen Biskuit in den Glasboden setzen. Den Boden mit etwas Likör oder Saft tränken. Von der Zitronencreme 3 Esslöffel auf dem Boden verstreichen und ein Drittel der Beerenmischung darauf verteilen. Diese mit weiteren 4 Esslöffeln Zitronencreme bedecken und verstreichen.

6. Dann folgt der zweite Biskuit, 3 Esslöffel Zitronencreme, das zweite Drittel der Beeren, 4 Esslöffel Zitronencreme. Diese Schritte ein drittes Mal durchführen. Die Biskuit-Reste als grobe Brösel auf dem Trifle verstreuen. Nach Belieben mit frischen Beeren und gehackten Mandeln verzieren. Für 4 Stunden kalt stellen.

Tipp

Für das Beeren-Zitronencreme-Trifle kann man jede beliebige Beerensorte verwenden.