

Klassisches Trifle

Das klassische Trifle ist ein Dessert aus der englischen Küche. Da man den Klassiker mit allerlei Früchten, Keksen und Cremes zubereiten kann, ist diese Nachspeise nie langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 3,3 h

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 11,3 h



Zutaten

	1 Dose	Fruchcocktail (ca. 225 g)
Nach Belieben		Sherry (oder Rum)
Nach Belieben		Biskotten
	1 Packung	Instant Götterspeise (z. B. Kirschgeschmack)
	500 ml	Wasser (kochendes)
	500 ml	Milch
	1 Packung	Vanillepuddingpulver
	2 EL	Zucker (gehäuft)
	200 ml	Schlagobers
	1 Prise	Vanillezucker
Nach Belieben		Zuckerstreusel (bunt)

Zubereitung

1. Dieses Trifle-Rezept ist die einfachste Variante, um ein **klassisches Trifle** herzustellen, denn Trifle-Rezepte gibt es zuhauf. Wer kein Obst aus der Dose mag, kann natürlich auch zu frischem Obst greifen. Der Alkohol lässt sich ebenfalls variieren, genauso wie man die Biskotten durch andere Kekse oder sogar Biskuit ersetzen kann. Der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.
2. Für das klassische Trifle das Obst über einem Sieb abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Dann die Früchte mehrere Stunden (besser über Nacht) in Sherry oder Rum einlegen. Dabei sollten die Früchte in der Schüssel mit Alkohol nahezu bedeckt sein.

3. Dann die Früchte erneut abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen.
4. Jetzt eine Glasschüssel nehmen und den Boden nach Belieben mit Biskotten auslegen.
5. Danach die Kekse nur leicht mit dem aufgefangenen Sud beträufeln.
6. Jetzt die Instant-Götterspeise mit dem kochenden Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Solltet ihr keine Götterspeise zum Anrühren im Supermarkt erhalten, könnt ihr sie über das Internet bestellen oder ihr nehmt einfach einen Fruchtsaft (eventuell etwas süßen) und versetzt ihn mit ca. 6 Blatt Gelatine.
7. Sowie die Götterspeise anfängt zu gelieren, kann man die Früchte unterheben.
8. Nun die Obst-Götterspeise in die Schüssel mit den Biskotten geben und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Jetzt mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen, unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen und dann über die Götterspeise geben.
10. Nun sollte die Schüssel wieder für mindestens ca. 3 - 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen.
11. Vor dem Servieren das Schlagobers mit etwas Vanillezucker steif schlagen und gleichmäßig über den Vanillepudding verteilen.
12. Letztendlich das Trifle mit den bunten Streuseln dekorieren. Die Menge ergibt ca. 6-8

Portionen.

Tipp

Sollten Kinder das klassische Trifle mitessen, kann man die Biskotten mit dem Saft von der Dose anstatt mit Alkohol beträufeln.