

Trifle



Ein hervorragendes Beispiel, wie man aus einem banalen Rest etwas besonders zaubern kann.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|--|
| ca. 250 – 300 g Rührkuchenrest oder Biskuitkuchen. Am besten Schokoladenkuchen | den Kuchen in Würfel schneiden und in eine Glasschüssel geben |
| 3-4 Eßl Amaretto | die Kuchenwürfel damit tränken. |
| 1 Glas Kirschen oder 250 g TK Beerenmischung | die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. |
| Eiercreme: 6 Eigelb (die Eiweiße werden zu Baiser verbacken siehe unten) | mit |
| 55 g braunem Zucker | zu einer dicken Creme rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat |
| 1 Eßl Speisestärke | einrühren. |

| | |
|-------------------------------|--|
| 500 ml Milch | in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Milch vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen die Eiercreme einrühren. Nun auf der Herdplatte unter rühren zum Kochen bringen. Die Eiercreme dickt dabei an. Etwas abkühlen lassen und über das Obst geben. Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. |
| 200 ml Sahne | steif schlagen, auf dem Trifle verteilen. Mit |
| Früchten oder Schokoblättchen | verziert servieren. |



Erst die Kuchenwürfel mit Amaretto tränken, dann abgetropfte Kirschen darauf schichten.

Baiser – siehe nächste Seite

Baiser



Die 6 Eiweiße können zu Baiser auf Vorrat verbacken werden. Verwendet werden sie dann zu Eis mit Obst. Oder man zerkrümelt sie und verwendet sie statt Puderzucker über Obstkuchen gestreut.

| | |
|--------------|---|
| 6 Eiweiß | dick schaumig schlagen |
| 200 g Zucker | unterrühren, bis sich der gesamte Zucker gelöst hat und die Masse dickflüssig wird. Dies dauert ca. 10 Minuten. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Häufchen oder kleine Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. |

| | |
|--------------------|--|
| Temperatur: | 150 Grad Umluft vorgeheizt |
| Backzeit: | 8-10 Minuten trocknen, bis die Baiser leicht braun werden. |

Variante: Wenn sie 200 g Kokosflocken oder gemahlene Haselnüsse vorsichtig unter die Baisermasse heben, können sie diese auf Oblatten spritzen und bei 160 Grad 8-10 Minuten zu Makronen backen.