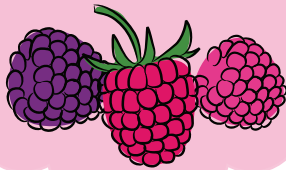


Rezept-Hängerchen

Beeren- Biskuit Trifle

Vorsicht, macht süchtig!



Beeren- Rumgrütze:

500 g gemischte Beeren • 100 ml Rotwein
100 ml Kirschsafte • Saft einer halben Zitrone
50 ml Rum • 3 TL Speisestärke • 50 g feiner Zucker
1 TL Zitronenabrieb • 1 Msp. Zimt

Rotwein, Saft, Zucker, Zitronenabrieb und Zimt in einem Topf aufkochen, Stärke mit dem Rum anrühren und dazugießen. Aufkochen und unter rühren leicht abbinden lassen. Beeren dazu geben, alles in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Biskuit:

4 Eier • 120 g Zucker • 1 Vanillezucker
1 Prise Salz • 80 g Mehl • 2 EL Stärke
2 EL Sonnenblumenöl • 40 g Cassis Pulver

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz auf das vierfache Volumen aufschlagen. Mehl, Stärke und Cassis Pulver mischen, auf die Eimasse sieben und mit dem Öl vorsichtig unterheben. Springform (ø ca. 20 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und auf unterer Schiene ca. 30–40 Minuten backen.

Mascarpone Sahne Haube:

200 ml Sahne • 50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker • 100–150 g Mascarpone

Sahne, Zucker und Vanillezucker etwas schaumig schlagen, die Mascarpone hinzugeben und so lange schlagen bis die Sahne cremig ist.

Die fertige Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Zum Schluss:

Vollständig abgekühlten Biskuit mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, aus der Form nehmen und in kleine Stücke zerteilen. Biskuit und Grütze abwechselnd bis ca. 4 cm unterhalb des Rands in die Gläser (12 Gläser à 200 ml) schichten.

Mit der Mascarpone-Sahne-Creme auffüllen und nach Bedarf mit Biskuitbröseln bestreuen.

