



Heidelbeer Trifle



Felicitas

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min. ⌚

Je Portion: 4766 kJ, 1139 kcal, 88 g Kohlenhydrate, 17 g Eiweiß, 80 g Fett, 148 mg Cholesterin, 10 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 🍴

Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Für die Creme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Innere heraus kratzen. Anschließend verrührst du die Mascarpone mit dem Joghurt, Zucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Saft, sowie dem Abrieb der Zitrone.

Step 2:

Für das Heidelbeer-Kompott die Früchte zusammen mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Saft der halben Zitrone und einer Prise Zimt in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Step 3:

Nun die Speisestärke mit dem Wasser vermengen und zu den Beeren geben. Unter Rühren einmal aufkochen lassen und dann beiseite stellen.

Step 4:

Für den Schokosand musst du zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Dann die gemahlene Mandeln, die Butter, den Puderzucker, das Mehl, Kakao, Zimt und Salz zu einem Teig verkneten. Den streuseligen Teig mit den Fingern fein zerkrümeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen.

Step 5:

Für die karamellisierten Walnüsse röstest du als erstes die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett.

Step 6:

Den Zucker zusammen mit einem Esslöffel Wasser in eine andere Pfanne geben und goldbraun karamellisieren lassen. Dann schnell die Walnüsse, eine Prise Zimt und eine Prise Salz dazu geben und verrühren. Die Nuss-Karamell-Masse auf einem Stück Backpapier verstreichen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen grob hacken.

Step 7:

Zum Anrichten gibst du die Hälfte des Schokosands in Gläser. Anschließend die Hälfte der Blaubeeren und der Creme darauf geben. Das gleiche nochmals wiederholen, bis die Gläser gefüllt sind. Zum Schluss nur noch die karamellisierten Walnüsse auf dem Trifle verteilen.

Zutaten

Für die Vanillecreme:

1	Vanilleschote (oder 1 Pck. Vanillezucker)
300 g	Mascarpone
150 g	Joghurt
3 EL	Zucker
1/2	Bio-Zitrone

Für das Heidelbeerkompott:

400 g	Heidelbeeren
2 EL	Zucker
1/2	Zitrone
1 Prise	Zimt
1 TL	Speisestärke
3 EL	kaltes Wasser

Für den Schokosand:

60 g	gemahlene Mandeln
100 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
80 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz

Für die karamellisierten Walnüsse:

100 g	Walnüsse
60 g	Zucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz