

Piros gyümölcsös trifle

Ínycsiklandó gyümölcsök csábítása

kb. 4 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A krémhez:

1 tasak Dr. Oetker Prémium
Puding Bourbon vaníliás
40 g cukor
400 ml tej
200 ml hideg tejszín

Ezenkívül:

400 g vegyes piros gyümölcs
40 g cukor
100 g babapiskóta
100 ml Amaretto likőr
100 g csokoládé forgács

A pudingport és a cukrot 6 evőkanál tejjel simára keverjük. A maradék tejet felforraljuk, levesszük a tűzről, és hozzáöntjük a csomómentesen elkevert pudingport. Folytonos keverés közben az egészet legalább 1 percre forraljuk. A pudingot azonnal folpackkal letakarjuk, majd hagyjuk kihűlni. A tejszínt konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük, majd óvatosan a pudinghoz forgatjuk. A piros gyümölcsöket megtisztítjuk, és a cukorral összekeverjük. A babapiskóta harmadát ízlés szerinti nagyságúra törjük, és desszertes tányérokban elosztjuk. Némi likőrrel meglocsoljuk. A krém harmadát a babapiskótára rétegezzük, megszórjuk csokoládé forgáccsal, majd a piros gyümölcsök felével. A maradék piskótát, likőrt, krémet, csokoládé forgácsot és piros gyümölcsöt az előbbi sorrendben a desszertre rétegezzük, majd tálalásig hűtőszekrénybe helyezzük. Tálalás előtt a desszertet piros gyümölccsel díszítjük, és csokoládé forgáccsal hintjük.