

Trifle

Zutaten (6 Personen)

200g Gebäck aus Rührkuchen (z.B. Sandkuchen, auch trockene Reste)
300 g frische oder tiefgefrorene Früchte (am besten Beerenmischung)
5 EL Sherry (ersatzweise Orangensaft)
etwa 1 EL Puderzucker
4 EL Orangensaft
1/2 l Milch
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
30 g Mandelsplitter
3 Ei Creme fraiche
250 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Gebäck in ca. 3 cm große Würfel schneiden. O-Saft und Sherry verrühren und über das Gebäck gießen. Etwa 30 min. durchziehen lassen. Früchte in der Zwischenzeit putzen bzw. auftauen und mit Puderzucker nach Geschmack süßen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Creme fraiche unter den abgekühlten Pudding rühren. Schlagsahne halb steif schlagen, Vanillezucker einrieseln und Sahne steif schlagen.

Abwechselnd Gebäckstücke, Mandelsplitter, Früchte, Vanillepudding und Schlagsahne in eine große oder sechs Portionsschälchen einschichten.

Creme kann schon am Vortag zubereitet werden.