

Schoko-Himbeer-Trifle mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

(für 6-8 Gläser à 250 ml Schichtdessert mit Eierpunsch)

Für den Schokobiskuit:

3 Eier Größe L
70 g Zucker
50 g Mehl
20 g Speisestärke
2 EL Kakao

Für die Schokoschicht:

3 Eigelb
2 EL Zucker
30 g Speisestärke
400 ml Milch
150 g Schokolade, gehackt

Für die Himbeerschicht:

400 g Himbeeren (TK)
3 EL Zucker
3 EL Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

Für die Punsch Creme:

250 g Quark 40%
250 g Frischkäse
80 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

Für die Deko:

Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
Reste vom Biskuit, ausgestochen

Zubereitung

Backofen vorheizen (180° Ober- und Unterhitze). Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Speisestärke sieben und unter die Eiermasse heben. Den Teig in ein kleines Blech oder Springform füllen und glatt streichen. Bei 180° ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Schokopudding die Eidotter mit dem Zucker, 3 EL Milch und der Speisestärke in einem Topf glatt rühren. Die restliche Milch und die gehackte Schokolade dazu geben und alles so lange auf dem heißen Herd verrühren, bis die Creme eine dicke Konsistenz hat. Direkt auf den Pudding eine Frischhaltefolie legen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen nochmal kurz aufschlagen.



[Link zum Rezept: Schoko-Himbeer-Trifle mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schoko-Himbeer-Trifle mit Verpoorten-Punsch

Für die Himbeerschicht die Hälfte der Himbeeren (können gefroren sein) mit dem Zucker in einem Topf leicht köcheln lassen. Pürieren, den VERPOORTEN-Punsch unterrühren und abkühlen lassen.

Für die VERPOORTEN-Punsch-Creme:
Quark, Frischkäse und VERPOORTEN-Punsch zusammen cremig verrühren.

So jetzt geht's ans Schichten: Gläser zum Anrichten bereitstellen. Aus dem Schokobiskuit Kreise ausstechen (pro Glas 2 Böden).

1. Je einen Klecks Punsch Creme in die Gläser füllen
2. Einen Schokobiskuitkreis drauf legen
3. Eine Schicht Himbeersauce + ein paar ganze Himbeeren
4. Schokobiskuitkreis einlegen
5. Eine Schicht Schokoladenpudding
6. Eine Schicht Himbeersauce
7. Zum Abschluss eine Schicht Punsch Creme

Durch die letzten beiden Schichten kann man mit einem Zahnstocher eine leichte Marmorierung ziehen.

Die Schichtdesserts für ca. 2 Stunden kühlen.

Die Gläser mit Himbeeren dekorieren. Aus dem übrig gebliebenen Biskuitboden kann man eine nette Dekoration mit einem Plätzchenausstecher herstellen.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Schoko-Himbeer-Trifle mit Verpoorten-Punsch](#)