

Trifle mit Verpoortencreme und Pistazienbiskuit

Zutaten

Für 6 Portionen

Biskuit:

3 Eier
50 g Zucker
50 g Mehl
50 g Pistazien

Creme:

200 g Mascarpone
200 g Sahne
1 Vanilleschote
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 EL Milch
75 g Zucker
1 TL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
1 Prise Salz

Obstfüllung:

2 reife Pfirsiche
250 g Himbeeren
250 g Brombeeren
250 g Blaubeeren

Sirup:

100 g Zucker
200 ml Wasser
2 Bio-Zitronen
1 EL Verveineblättchen.

Topping (Eierlikörsahnehaube):

250 ml Schlagsahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

Pfirsichspalten, einige Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren,
fein gehackte Pistazien. Nach Belieben Verveineblättchen oder Minze.



[Link zum Rezept: Trifle mit Verpoortencreme und Pistazienbiskuit](#)

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

Trifle mit Verpoortencreme und Pistazienbiskuit

Zubereitung

Biskuit:

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Pistazien fein mahlen, Mehl sieben.

Eier und Zucker cremig aufschlagen, bis die Masse fest und weißcremig ist. Das Mehl mit den Pistazien mischen und unter die Eiermasse heben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Ca. 15 Minuten backen und dann auskühlen lassen. Backpapier abziehen.

Creme:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen (Die Schote später anderweitig verwenden z.B. für Vanillezucker).

Mascarpone mit dem Mark der Vanilleschote verrühren. Etwas Milch und 50 g Zucker dazugeben. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser nach Anleitung einweichen. 3 EL von der Sahne mit dem restlichen Zucker erhitzen, vom Ofen nehmen, die tropfnasse Gelatine darin unter Rühren auflösen. 1 Prise Salz zugeben. Nun die Gelatinemasse unter die Mascarponecreme ziehen, die restliche Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Creme heben.

Obstfüllung:

Die Pfirsiche oben über Kreuz einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und enthäuten, halbieren und den Kern entfernen. Die Beeren kurz abbrausen und im Sieb abtropfen lassen.

Sirup herstellen:

Wasser mit dem Zucker, vier Zitronenscheiben und den Verveineblättchen aufkochen, die halbierten Pfirsiche in diesem Sud pochieren. Abkühlen lassen. Zwei Spalten für die Dekoration schneiden, das restliche Pfirsichfleisch würfeln.

Topping:

Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Sahneaufschäumer geben. Nacheinander zwei Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln, kalt stellen.

Fertigstellung:

Mit einem Glas aus dem Biskuitboden runde Teile ausstechen. Die Gläser befüllen. Das geht gut mit einem Marmeladentrichter. Zunächst das Obst einfüllen, dann eine Schicht Creme, dann den Biskuit, dann wieder Creme, dann wieder eine Schicht Obst. Die Gläser kaltstellen. Kurz vor dem Servieren das Topping aufspritzen und mit Obst ausgarnieren, mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Leser-Tipp

Sehr leckeres, fruchtiges Dessert für die Gartenparty. Gut vorzubereiten, dann kühl stellen. Die Verpoorten-Eierlikör-Sahnehaube kann kurz vor den Servieren aufgespritzt werden. Erst dann mit den verschiedenen Früchten garnieren und mit den Pistazien bestreuen.

[Link zum Rezept: Trifle mit Verpoortencreme und Pistazienbiskuit](#)