Monika Nagls Rezept: Himbeer-Trifle



Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

Der Biskuit

1. **Vorbereiten:** Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und 2 TL Zimt mischen und sieben.
2. **Teig:** Eier und Zucker schaumig schlagen (ca. 10 Minuten). Die Mehlmischung vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
3. **Backen:** Den Teig gleichmäßig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Später den Kuchen zerkleinern.

Die Himbeerfüllung

1. **Kompott:** Die tiefgefrorenen Himbeeren mit Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen. Etwas Wasser mit Stärke vermengen und zu den Himbeern unter ständigem Rühren geben. Kurz aufkochen und dann vollständig abkühlen lassen.

Die Creme

1. **Sahne:** Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.
2. **Mascarponecreme:** Mascarpone, Zucker und Vanillepaste in einer separaten Schüssel cremig rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

Das Schichten

Verwenden Sie eine große Glasschüssel (ca. 3 l Fassungsvermögen) oder einzelne Dessertgläser. Schichten Sie das Trifle in dieser Reihenfolge:

1. **Biskuit:** Eine Schicht Biskuitwürfel auf dem Boden verteilen.
2. **Creme:** Eine großzügige Schicht Mascarpone-Sahne-Creme darauf verstreichen
3. **Himbeeren:** Eine Schicht des abgekühlten Himbeerkompotts darüber geben.
4. **Wiederholen:** Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei die oberste Schicht aus Creme bestehen sollte.

Dekorieren und Kühlen

1. **Deko:** Das Trifle mit frischen Himbeeren und zerbröseltem Baiser dekorieren.
2. **Kühlen:** Das Trifle im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen, damit der Biskuit die Aromen aufnehmen kann.

Zutaten



Biskuit:

- 3 Eier
- 75g Zucker
- 45g Mehl
- 30g Speisestärke
- 2TL Zimt
- ½ Pck. Backpulver

Für die Himbeerfüllung:

- 1000 g Himbeeren, TK
- 1 EL Zucker
- 1 geh. EL Stärke
- 3-4 TL Zimt, n. Geschmack

Für die Creme:

- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 600 g Sahne
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- Frische Himbeeren
- 1 Pck Sahnesteif

Für die Deko:

- Baiser