Rezept

Pflaumen-Trifle

Ein Rezept von Pflaumen-Trifle, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Pflaumen
250 ml	roter Johannisbeersaft
2	Gewürznelken
50 g	Schokoraspel (Fertigprodukt)
250 g	Quark
1 Päckchen	Vanillezucker
2	dunkle Biskuitböden (Fertigprodukt; 250 g)
50 g	Zucker
1	Zimtstange
1 EL	Vanillepuddingpulver
250 g	Mascarpone
100 g	Puderzucker
250 g	Sahne
40 g	Zartbitterschokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, längs vierteln und entsteinen. Den Zucker mit 150 ml Johannisbeersaft, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben. Saft zum Kochen bringen und 5 Min. köcheln lassen. Die Pflaumen dazugeben.

2. Das Puddingpulver mit 50 ml Johannisbeersaft verrühren, unter das Kompott rühren und 3-4 Min. mitköcheln lassen. Die Schokoraspel unter das Kompott rühren und das Ganze abkühlen lassen.

3. Den Mascarpone mit Quark, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Die Biskuitböden in Würfel schneiden und in eine Glasschüssel geben. Mit dem restlichen Johannisbeersaft beträufeln. Das abgekühlte Pflaumenkompott darauf verteilen. Auf das Kompott die Mascarponecreme geben und glatt streichen. Das Trifle mindestens 4 Std., am besten aber über Nacht, durchziehen lassen.

5. Vor dem Servieren die Zartbitterschokolade raspeln und auf das Trifle streuen.