Rezept

Sherry-Trifle mit Himbeeren

Ein Rezept von Sherry-Trifle mit Himbeeren, am 31.05.2025

Zutaten

1 Päckchen	Vanillepuddingpulver
1/2 l	Milch
400 g	Sahne
1	Wiener Boden (fertiger Biskuit, 400 g)
4 EL	Zucker
1	Vanilleschote
900 g	TK-Himbeeren
120 ml	Sherry medium (oder frisch gepresster Orangensaft)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Puddingpulver in einer Schüssel mit 2 EL Zucker und 5 EL kalter Milch glatt rühren. Die übrige Milch aufkochen, die angerührte Mischung unter Rühren einfließen lassen und nach Packungsangabe einen Pudding kochen. Abkühlen lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit sich keine Haut bildet.

2. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem übrigen Zucker und dem Vanillemark mit dem Handrührgerät steif schlagen. Sobald der Pudding vollständig abgekühlt ist, die Vanillesahne mit einem Teigspatel unterheben.

3. Die gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel geben, die Hälfte zur Deko aussortieren. Die Hälfte des Biskuits in eine große Glasschüssel bröckeln und mit 60 ml Sherry beträufeln. Die Hälfte der Vanillesahne darauf verteilen und die restlichen Himbeeren daraufgeben. Den übrigen Biskuit darüberbröseln, mit Sherry tränken, Vanillesahne daraufgeben und glatt streichen.

4. Mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren. Mit Klarsichtfolie abdecken und bis zum Servieren beiseitestellen (in ca. 2 Std. sind die Himbeeren aufgetaut und das Dessert schön durchgekühlt).