

Schokoladen-Erdbeer-Trifle

Für 6 Gläser zu 1.5 dl



Biskuit

80 g weiche Butter

120 g Zucker
1 Prise Salz

2 Eier

1 EL Kakaopulver
1 EL Schokoladepulver
120 g Mehl
1 KL Backpulver

1 dl Milch

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Kuchenblech von 33 x 33 cm mit einem Backpapier auskleiden.

Rühren, bis sie cremig wird.

Beifügen, mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse hell und dicklich wird (**5-8 Min.**).

Eines nach dem anderen beifügen und jeweils gut unterrühren.

Mischen, sieben, unter die Masse rühren.

Beifügen.

Teig auf das vorbereitete Blech verteilen. In der Mitte des Ofens 20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Zum Vorbereiten:

Das Biskuit kann 1 Tag im Voraus gebacken werden. Sorgfältig in einen Plastiksack verpacken. Das Biskuit kann ebenfalls 2-3 Monate tiefgefroren werden.

Erdbeeren

250 g Erdbeeren
1 EL Vanillezucker

Waschen, putzen, halbieren und in Lamellen schneiden. Mit dem Vanillezucker mindestens 10 Min. ziehen lassen.

Erdbeerquark

250 g Erdbeeren

250 g Halbfettquark
2-3 EL Holunderblütensirup
1 EL Zucker

Waschen, putzen, halbieren und in einem Mixbecher pürieren.

Zu den Beeren geben und gut mischen.

1 dl Rahm, steif geschlagen (100 g)

Sorgfältig darunterziehen.

Aus dem Biskuit mit dem passenden Glas 8 Rondellen ausstechen.

Je eine Rondelle in die 4 Gläser drücken. Die Hälfte der Beeren darüber verteilen und diese mit der Hälfte der Creme decken (mit Hilfe eines Massbechers).

Den Vorgang nochmals wiederholen und mit der Creme abschliessen.

Der Trifle vordem Servieren mind. 30 Min. kühl stellen.

Dekoration:

Mit Schokoladepulver bestäuben und mit einem Minzeblatt oder einer Frucht ausschmücken.

Vorbereiten:

Der Trifle kann ein Tag im Voraus fertig vorbereitet werden (ausser Dekoration).

Varianten:

Es können auch andere frische oder gefrorene Beeren benutzt werden.

Vorbereiten: ca. 60 Min.

Backen: 20 Min.

Kühl stellen: mind. 30 Min.