Pudding-Trifle mit Früchten

Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link.
Die Kombination aus zartem Biskuit, cremigem Vanillepudding und aromatischen Früchten überzeugt als Dessert für viele Personen auf ganzer Linie. So einfach in der Zubereitung und dabei unglaublich lecker, dass man sich gern ein zweites Mal bedient. Perfekt fürs Buffet und ein wunderbarer süßer Abschluss für Gäste, mit Hingucker-Effekt

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 8 Portionen
Füllmenge der Glasschüssel = etwa 3,4 L

Zutaten:
1 Grundrezept „Biskuit für Kuchen“
Etwa 1kg Früchte nach Wahl (hier: Weintrauben, Heidelbeeren, Khaki, Ananas, Honigmelone, Orange)

Für den Pudding:
1 Liter Milch (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker

Zur Deko:
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker
einige Heidelbeeren
etwas Zimt

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und auskühlen. Dann in grobe Stücke schneiden.
2. Früchte waschen, putzen und große Stücke in mundegerechte Stücke schneiden.
3. Den Pudding nach Anleitung zubereiten.
4. Die Zutaten in eine Glasschale einfüllen, ich verwende diese Glasschale. Zuerst die halbe Menge Obst, dann die halbe Menge Biskuit-Stücke, dann die halbe Menge warmen Pudding drauf gießen. Nun die restliche Obstmenge, Biskuit-Stücke und den restlichen Pudding darauf geben. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Für die Deko Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und Sahnetuffs auf das Trifle spritzen. Mit Heidelbeeren belegen und mit einem Hauch Zimt bestäuben.
6. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp: Das Trifle sollte am Zubereitungstag verzehrt werden, da die Früchte dann besonders gut schmecken und kaum Feuchtigkeit verlieren.

Milchfrei – Tipp: Milch durch Mandeldrink ersetzen. Veganen, aufschlagbaren Sahneersatz anstatt Sahne einsetzen.


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de


rezepte-glutenfrei.de