

Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

Der Beitrag enthält einen Affiliate-Link.

Das geschmackvolle, aromatische Dessert mit garantiertem Hingucker-Effekt! Fruchtige Kirschen, eine herrlich cremige Joghurt-Sahne-Schicht und ein zarter Schoko-Biskuit verbinden sich zu einem unwiderstehlichen Genuss. Das Beste: Das Trifle lässt sich wunderbar vorbereiten und ist damit ideal, wenn sich viele Gäste ankündigen. Einfach schichten, kalt stellen und später ganz entspannt servieren.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 – 8 Personen (Für ein Glas mit etwa 2 L Fassungsvermögen. [Ich verwende diese Glasschale.](#))

1 Grundrezept [Dunkler Biskuit für Kuchen](#)

Für die Kirschfüllung:

400g frische Kirschen ODER 1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 350g)

500ml Kirschsafft

1 EL Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

Für die Creme:

8 Blatt Gelatine

300g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

600ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Außerdem:

100ml Kirschlikör oder Kirschsafft

100ml Kirschsafft

Zur Deko:

100ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1/2 P. Sahnesteif

1/2 P. Vanillezucker

2 EL Raspelschokolade (ggf. laktosefrei)

einige Kirschen, frisch oder aus dem Glas

Einige Minzblätter

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen. Anschließend in grobe Stücke schneiden.

2. Für die Kirschfüllung Kirschsafft, Zucker und Vanillepuddingpulver in einen Kochtopf geben und verrühren. Unter rühren einmal aufkochen lassen. Anschließend die Kirschen unterrühren, egal ob frisch oder aus dem Glas.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit 80ml heißem Wasser auflösen, dann sofort unter das Joghurtgemisch rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

4. Kirschsafft und Kirschlikör mischen.

5. Nun die verschiedenen Komponenten einschichten: Jeweils die halbe Menge Kirschpudding, Biskuit getränkt mit der halben Menge Kirschsafft-Likör, Creme und nochmals so fortfahren. Das Dessert mindestens 2 Stunden kühl stellen.

6. Für die Deko Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und das Dessert damit dekorieren. mit Raspelschokolade, Kirschen und Minzblättern dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Joghurt durch eine vegane Alternative ersetzen, z.B. auf Sojabasis. Sahne durch einen aufschlagbaren Ersatz austauschen. Bei Raspelschokolade auf eine Zartbitter-

oder vegane Alternative zurückgreifen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de