



Christmas Trifle

Dessert in Schichten

Trifle ist ein bisschen wie Weihnachten selbst: großzügig, verspielt und ganz sicher nicht minimalistisch. Kuchen, Beeren, Custard, Sahne - jede Schicht darf sichtbar sein und ein bisschen übertreiben.

Das brauchst du

- 250 g Biskuit oder Rührkuchen
- 300 g Beeren, frisch oder aufgetaut
- 500 ml Vanillecustard
- 300 ml Schlagsahne
- optional 3 EL Sherry oder Orangensaft · geröstete Mandeln

So geht's

1. Kuchen würfeln und in eine Glasschale geben. Mit Sherry oder Orangensaft beträufeln.
2. Beeren darauf verteilen und den Custard darübergeben. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.
3. Sahne weich aufschlagen, kurz vor dem Servieren daraufgeben und mit Mandeln oder kandierten Orangenschalen dekorieren.



UNSER CHRISTMAS-TIPP

Am schönsten sieht Trifle in einer großen Glasschale aus - das Dessert darf aussehen wie ein Schaufenster in der Weihnachtszeit.

