Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwarzwälder Kirsch Trifle

Kirschen sind da…

Die ersten Kirschen sind da und wollen geerntet werden. Für unser Dessert brauchen wir nur zwei gute Hände voll, denn wir schichten Kirschen mit Biskuit und feiner Vanillecreme zu einem saftigen Trifle. Oder klingt die deutsche Bezeichnung „Schichtnachtisch“ besser? Das kann jeder selber entscheiden. Mein Tipp dazu ist: unbedingt mit Schwarzwälder Kirschwasser veredeln. Das hebt den Genuss…

Hier das Rezept für unseren **„Schwarzwälder Kirsch Trifle“:**

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 200 g Biskuitboden oder Sandkuchen
- 300 g Kirschen frisch und entsteint (oder TK Kirschen, aufgetaut & abgetropft)
- 5 EL Schwarzwälder Kirschwasser
- 50 g Puderzucker
- Schokoladensplitter als Deko

Für die Puddingcreme:

- 0,5 L Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 EL Creme fraiche
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Extra:

- 150 g Mandelsplitter oder andere gehackte Nüsse

Zubereitung

Den Biskuit in 2-3 cm große Würfel schneiden und auf einen Teller verteilen. Mit Kirschwasser beträufeln.

Die Kirschen mit Puderzucker süßen.

Den Pudding nach Verpackungsangabe zubereiten, abgedeckt auskühlen lassen.

Den abgekühlten Pudding mit dem Schneebesen cremig rühren. Dabei die Creme fraiche einrühren.

Zuletzt die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Puddingcreme ziehen. Jedoch ca. 5 Esslöffel der Sahne für die Dekoration beiseite stelle.

In eine Glasschüssel die Zutaten wie folgt schichten:

Biskuits, Nüsse, Kirschen, Pudding, Biskuit, Nüsse, Kirschen, Pudding, Sahne & Schokosplitter.