

## Erdbeer-Trifle mit Vanille-Sauce und Sahne



© Erdbeer-Trifle - Rezepte mit Herz



50 Min. + Wartezeit



leicht



10 Portionen

Was für ein himmlischer Geschmack – das Traditionsdessert mit seinen Schichten ist einfaches, gelingsicheres Rezept. In kleinen Glasschalen geschichtet ist es ein Hingucker auf jedem Buffet. Da greift jeder gerne zu. Keine Erdbeerensaison? Einfach die Erdbeeren durch andere Beeren oder Mangostückchen ersetzen.

## Zutaten-Einkaufsliste

- Für den Biskuit:**
- 4** Eier
- 120 g** Zucker
- 1 TL** Vanillepaste oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 120 g** Mehl
- 1 Prise/n** Salz
- Für die Vanillesauce:**
- 200 g** Schlagsahne
- 150 g** Milch
- 2** Eigelbe
- 30 g** Zucker
- 15 g** Speisestärke
- Ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- Außerdem:**
- 300 g** eiskalte Schlagsahne
- 750 g** Erdbeeren
- 100 g** Erdbeerkonfitüre

## Zubereitung

1. Für den Biskuit: Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Springform (26 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Eier, Zucker und Vanillepaste zugeben und 6 Min./60 °C/Stufe 4 schlagen. Danach weitere 6 Min./Stufe 4 schlagen. Mehl und Salz zugeben (neben den Schmetterling), 4 Sek./Stufe 3 verrühren. Schmetterling aus dem Mixtopf nehmen, ggf. Mehl noch weiter mit dem Spatel unterheben. Teig in die Form füllen. Im heißen Ofen 20–25 Min. backen. In der Form auskühlen lassen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Für die Vanillesauce: Inzwischen für die Sauce Schmetterling in den Mixtopf einsetzen, Messbecher herausnehmen. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 mixen. Danach 8 Min./100 °C/Stufe 2 erwärmen, dabei als Spritzschutz den Gareinsatz aufsetzen. Sauce umfüllen und bis zur Verwendung kalt stellen. Dabei wird sie noch etwas dicker.
3. Mixtopf mit eiskaltem Wasser ausspülen. Sahne zugeben und mit Sichtkontakt 10–20 Sek./Stufe 10 steif schlagen, bis das Messer ins Leere läuft. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Ausgekühlten Biskuit in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden und in eine große Servierschale geben. Konfitüre mit einem Löffel glatt rühren und auf den Biskuit klecksen. Vanillesauce darauf verteilen. Nun 500 g Erdbeeren einschichten. Sahne wolzig darauf geben und mit übrigen Erdbeeren verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

## Unser Tipp für euch:

Gerne mit Schuss? Die Biskuitwürfel mit 2–3 EL Likör 43 oder Cointreau beträufeln, bevor der Rest eingeschichtet wird.