

Pudding-Baiser-Trifle aus dem Thermomix



© Pudding-Baiser-Trifle - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



6 Portionen

Die einzelnen Komponenten für das Trifle vorbereiten, dann aber erst kurz vor dem Servieren einschichten. Steht das Trifle zu lange, werden die Baiserkrümel weich und lösen sich auf.



Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Orangen
<input type="checkbox"/>	1	Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 370g)
<input type="checkbox"/>	50 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	500 g	Milch
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	250 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	150 g	Baiser-Tuffs (z.B. weiß und rosa)

Zubereitung

1. Für das Kompott Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, austretenden Saft dabei auffangen. Trennhäute ausdrücken. Kirschen abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen und mit aufgefangenem Orangensaft in den Mixtopf einwiegen. Es sollten insgesamt 200 g Flüssigkeit sein. Ist es weniger, mit Wasser auffüllen. 20 g Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. In den Mixtopf geben. Orangenfilets und Kirschen zugeben und 9 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 kochen. Umfüllen, auskühlen lassen. Dabei öfters umrühren.
2. Für den Pudding Milch, Zucker, 30 g Stärke, Vanillepaste und Salz in den Mixtopf geben, einmal mit dem Spatel am Boden entlang fahren und 7 Min./90 °C/Stufe 3 aufkochen. Pudding im Mixtopf ca. 15 Min. abkühlen lassen. Dann Quark zugeben und 10 Sek./Stufe 4 unterrühren.
3. Baisers mit den Händen zerbröseln. Trifle in eine Schüssel schichten: erst eine Lage Baiserkrümel, dann etwas Kompott, dann etwas Pudding, wieder Baiser und so weiter, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Dabei je ca. 2 EL Kompott und Baiserbrösel zur Seite legen und am Ende zum Verzieren auf das Trifle geben.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 315 kcal - 11 g E - 3 g F - 58 g KH