

# Trifle:

Trifle klingt zwar nach drei, heißt aber einfach Kleinigkeit, Lappalie. Es gibt viele Rezept-Varianten, aber immer gehören dazu in Sherry getränkter Kuchen, Früchte, Custard und Sahne. Jedes Obst ist gut, frisch oder Konserve. Ein korrektes Rezept gibt es nicht, jeder schwört auf die Machart seiner Großmutter.

## Zutaten:

Für 8 Personen, reichliche Menge

### Trifle:

250 g Biskuit, Kekse, (fast alles möglich)  
300 g Früchte  
250 g Marmelade  
200ml Sherry oder Porto oder Likör oder Fruchtsaft  
1 Becher Sahne  
100 g blättrige Mandeln

### Custard:

(sollte am Vortag zubereitet werden, damit er richtig auskühlen kann).  
200 ml Sahne  
1 l Milch  
8 Eigelb  
100 g Zucker  
1 Vanillestange  
1 EL Speisestärke

## Zubereitung:

1 In eine Glasschüssel die zerkleinerten Kekse geben und mit den Früchten und der Marmelade bedecken (Kirschen mit Kirschmarmelade, Erdbeeren mit Erdbeermarmelade etc) und mit dem Alkohol (Fruchtsaft) bedecken.

Mindestens drei Stunden durchziehen lassen!

2 Danach den Custard (siehe unten) darüber verteilen und die geschlagene Sahne darüber ziehen.

3 Mit gerösteten Mandelblättern (oder anderen Nüssen oder Schokostreuseln) bestreuen.

### Custard:

1 Sahne und Milch erhitzen.

2 Eigelb, Zucker, Stärkemehl und die ausgekratzte Vanille gut verrühren. Dieses in die köchelnde Milch geben und sanft aufkochen und einige Minuten durchkochen.

3 In eine Schüssel geben und beim Abkühlen immer mal wieder gut durchrühren.