

# Trifle



## Zutaten für eine Form:

300 g gemischte Beerenfrüchte (TK)

1 Päckchen Vanillepudding (für 500 ml Milch)

500 ml Milch

2 schwach gehäufte EL Zucker

150 g Crème fraîche classic

200 g Löffelbiskuits

8-10 EL Sherry

8-10 EL Orangensaft

250 ml Schlagsahne

einige EL Mandelsplitter

1. Tiefgekühlte Beerenfrüchte auftauen lassen.

2. Vanillepudding nach Packungsvorschrift kochen und dann abkühlen lassen. Die Crème fraîche in den Pudding einrühren.

3. Löffelbiskuits in Stücke brechen und zuerst mit dem Sherry und dann mit dem Orangensaft begießen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen.

4. Sahne steif schlagen.

5. In die Form abwechselnd Biskuits, Pudding, Beerenobst, Sahne und Mandelsplitter einschichten. Zum Abschluß sollte es Sahne sein. Mit

ein paar Beeren und Mandelsplittern verzieren.

## Hinweise:

Gelingt leicht, eine beliebte Nachspeise.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 2 h, Nachspeisen, Süßspeisen, englisch

Rezeptanregung: Monika B., April 2014  
Anpassung und Foto: Walter Stand 21.01.2023