

Marroni-Trifle



Zutaten

Für 6-8 Portionen

Biskuit:

50 g Schokolade dunkel
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Stück Eier
2 Esslöffel Mehl

Marronicreme:

3 Esslöffel Puderzucker
80 g Marroni tiefgekühlt
1 dl Wasser
0.5 Stück Vanilleschote
2 Esslöffel Rum oder Cognac
100 g Marronipüree Vermicelles
4 Esslöffel Milch
3 dl Rahm

Zubereitung

Das Ofenblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober/Unterhitze!).

Für das Biskuit die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Eier 8–10 Minuten zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade mit 2 Esslöffeln heißem Wasser mischen. Dann ein Drittel der Eicreme kräftig dazurühren, den Rest sorgfältig unterziehen. Zuletzt das Mehl dazusieben und ebenfalls unterziehen. Die Masse ½ cm dick auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen.

Das Biskuit im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen

Für die Creme in einer kleinen Pfanne den Puderzucker zu goldbraunem Caramel schmelzen. Marroni beifügen und mit Wasser ablöschen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, mit den herausgekratzten Samen zu den Marroni geben und diese zugedeckt weich kochen. Abkühlen lassen.

Die Marroni aus dem Caramelsirup heben und grob hacken. Den Sirup mit Rum oder Cognac verrühren.

Das Marronipüree mit der Milch glatt rühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Zuletzt die gehackten Marroni untermischen.

Das Biskuit in Stücke schneiden. Die Hälfte in Dessertgläser geben und mit wenig Rum- oder Cognacsirup tränken. Die Hälfte der Creme einfüllen, darauf die restlichen Biskuitstücke verteilen. Mit dem restlichen Sirup leicht tränken und die restliche Creme darüber verteilen. Den Trifle vor dem Servieren im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Nach Belieben mit Schokoladespänen garnieren.