

“Trifle” Englischer Schichtpudding

Schicht 1 “Sponge cake” (Biscuitkuchen)

Zutaten:

26 cm Springform

Backpapier

Handmixer

Rost zum Abkuehlen

226g Mehl

Backpulver

226g Margarine

170g Zucker

3 Eier

- Ofen vorheizen auf 180 Grad C
- Margarine und Zucker zu einer cremige Mischung rühren
- Die drei Eier reinmischen
- Mehl und Backpulver durch das Sieb geben und zu einem glatten, luftigen Kuchenteig rühren
- Am Besten nutzen Sie hierfür einen Handmixer
- Springform mit Backpapier versehen
- Kuchenteig in die Form geben und grob gleichmässig verteilen
- Form in den Ofen auf das mittlere Rost stellen und ca. 20 Minuten oder bis Oberfläche goldenbraun ist backen.
- Den richtigen Zeitpunkt, den Kuchen herauszunehmen, finden Sie am Besten, wenn Sie etwas spitzes in der mitte stecken und es klebt kein roher Kuchenteig daran
- Wenn der Kuchen fertig ist, vorsichtig aus der Form entfernen und abkühlen lassen
- Danach den Kuchen in kleine Stückchen zerbrechen (ca. 3cm x 3cm) und in der Schüssel gleichmässig verteilen.

Schicht 2 “Obst”

Zutaten:

Option 1 ca. 600g Frisches Obst Ihrer Wahl

Option 2 ca. 600g Tiefkühl Obst Ihrer Wahl (vorher auftauen und Saft entfernen)

- Am schönsten sieht rotes Obst aus, bzw eine Mischung aus Himbeeren und Erdbeeren.
- Obst als zweite Schicht auf den Kuchen verteilen



Schicht 3 “Custard” (Alt. Vanilla Pudding)

Zutaten:

1 Liter Milch

Custard Pulver (siehe Dose fuer Menge)

ODER 2 Tütchen Vanille Pudding

2 EL Zucker zum Versüssen

- 1 Liter Custard oder Vanilla Pudding laut Anweisungen zubereiten und abkühlen lassen.
- Wenn kalt, den Pudding als dritte Schicht auf das Obst und den Kuchen gleichmässig verteilen
- Der Pudding darf ruhig zwischen den “Löchern” gelangen!

Schicht 4 Sahne

Zutaten:

600g Schlagsahne

Etwas Zucker zum Versüssen

- Sahne mit dem Zucker in eine neue Schüssel geben und mit einem Handmixer steif schlagen.
- Sahne als vierte Schicht über den Pudding gleichmässig verteilen.

Schicht 5 Dekoration

Für die fünfte Schicht haben Sie mehrere Möglichkeiten zum dekorieren:

- Mandeln
- Krokant
- Schockorapseln
- Glacier Kirschen
- Usw usw... Wie Sie möchten!

Den fertigen Nachtisch bis zum Verzehr kühl lagern.

Guten Appetit!

