



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TRIFLE MIT POCHIERTEN BROMBEER-GIN-BIRNEN



HAUPTZUTAT

Obst

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6

PRODUKTEMPFEHLUNG

Runder Bräter

Gusseisen Signature

26cm

ÜBERBLICK

Ein Trifle ist Schicht für Schicht ein echter Genuss. Die mit Gin und Brombeeren pochierten Birnen verleihen dem beliebten Dessert das gewisse Etwas.

ZUTATEN

Für die pochierten Birnen:

- 180 g Brombeeren
- Abrieb von 1 Orange
- 100 ml Gin
- 100 ml Wasser
- 50 g brauner Rohrzucker (Demerara)
- 6 mittelgroße Birnen, geschält

Für das Trifle:

- 6 pochierte Birnen, halbiert und entkernt
- 6 Trifle-Biskuitböden
- 400 g Sahne
- 280 g Frischkäse
- 200 ml frischer Vanillepudding
- 25 g Zucker
- 15 ml Saft von den pochierten Birnen
- 180 g Brombeeren

ZUBEREITUNG

- 1) In einer Schüssel Brombeeren, Orangenabrieb, Gin, Wasser und Rohrzucker vermengen und zerdrücken.
- 2) Die geschälten Birnen in den Bräter legen und die Brombeeren-Mischung darüber gießen. Den Deckel auf den Bräter setzen und den Inhalt bei mittlerer Wärmezufuhr zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren. 40 Minuten köcheln lassen bzw. bis sich die Birnen mit einem Holzstäbchen leicht einstechen lassen. Die Birnen beim Kochen nach Bedarf wenden.
- 3) Pochierte Birnen aus dem Bräter nehmen und abkühlen lassen. Die Wärmezufuhr wieder auf mittlere Hitze erhöhen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren. Dann die Flüssigkeit aus dem Bräter in eine Schüssel umfüllen.
- 4) Die Trifle-Biskuitböden in dem reduzierten Sirup tränken.
- 5) Den Bräter reinigen und mit Frischhaltefolie auskleiden.
- 6) Eine Birnenhälfte in die Mitte des Bräters setzen und die übrigen am Rand verteilen.
- 7) Die getränkten Biskuitböden in den Bräter schichten.
- 8) Anschließend die Brombeeren-Mischung darüber geben.
- 9) Frischkäse, Sahne, Vanillepudding und 50 ml des restlichen Sirups zu einer dickflüssigen Masse verquirlen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 10) Die Sahnemischung über die Brombeeren und die getränkten Biskuitböden geben und glatt streichen.
- 11) Mindestens 2 Stunden bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 12) Zum Servieren eine Servierplatte auf den Bräter legen und das Trifle stürzen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com