

Passionsfrucht-Trifle mit Kokos-Creme

 happy-mahlzeit.com/2019/11/26/passionsfrucht-trifle-mit-kokos-creme/

Zutaten für 4 Personen

Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 50 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 10g Speisestärke

Für das Trifle:

- 1 Mango
- 2 Passionsfrüchte
- 150 ml Maracujasaft
- 75 g Gelierzucker 3:1

Für die Creme:

- 250 ml Kokosmilch
- 200g Sahne
- 3 Eigelbe
- 75 g Zucker
- 25 g Speisestärke
- 4-5 EL Kokoslikör
- 1/4 frisches Kokosnussfruchtfleisch

Zum Anrichten:

- 100g Zartbitterschokolade
- frische Minze

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit ca. 20cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Eier mit Zucker in einer großen Schüssel etwa 5 Minuten lang mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig-steif aufschlagen. Mehl mit Kakaopulver und Stärke mischen, zum Eischaum sieben und behutsam unterheben.

Den Biskuitteig in die Springform füllen und im Ofen in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Dann in 1,5 cm große Würfel schneiden.

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtmarm auskratzen und mit dem Maracujasaft und Gelierzucker in einen Topf geben, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Die Mangowürfel unterrühren.

Kokosmilch aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Stärke zugeben und

unterrühren. Heiße Kokosmilch dazu gießen, dabei immer weiter rühren. Die Mischung in den Topf zurück schütten und so lange auf dem heißen Herd rühren, bis eine dicke puddingartige Konsistenz erreicht ist.

Die Creme in eine Schüssel gießen und auf Eiswasser kalt rühren oder zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

Biskuitwürfel als unterste Schicht in große oder kleine Portionsgläser füllen und mit Kokoslikör beträufeln. Mango-Kompott in Gläser verteilen, Kokos-Pudding darüber verteilen und je nach Größe der Gläser weitere Schichten darauf geben. Die Sahne steif schlagen und als oberste Schicht auf das Trifle verteilen. Nach Belieben mit Kokospänen und der geraspelten Schokolade bestreuen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 25.10.2014

Prominenter Gast: Dagmar Koller