



Zutaten

- Zutaten für die Tränke:
- 75 g Vanille Zucker
- 2 EL Orangenlikör
- 200 g Schmand
- 300 g Sahne
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 1 Bourbon Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale einer 1/4 Orange
- 12 Löffelbiskuit
- 1 Schale Himbeeren

Dessert

Bourbon Vanille-Trifle

Entdecken Sie unser köstliches Bourbon Vanille-Trifle! Perfekt für Ihr Fingerfood-Buffer. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Zucker mit 75 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Likör unterrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1/3 der Sahne mit Zucker, Salz, Orangenschale und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Etwas von der heißen Sahne mit dem Eigelb verrühren, unter die restliche heiße Sahne rühren und auf ca. 80 °C erhitzen. Anschließend durch ein Sieb gießen. Gelatine ausdrücken und in der Sahnemischung verrühren. Übrige 2/3 der Sahne schlagen und unterheben. Löffelbiskuit in grobe Stücke hacken und in 6 Gläser verteilen. Jeweils etwas von der Tränke darüber geben. Vanillecreme in die Gläser verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Himbeeren verlesen und in die restliche Tränke geben. Marinierte Himbeeren auf die gekühlte Creme geben und servieren.