

Kochen

Marroni-Trifle


Wenn es um ein Marroni-Dessert geht, muss es nicht immer der Coupe Nesselrode sein. Unser schokoladiges Trifle schmeckt mindestens genauso gut.

EIGENSCHAFTEN

 **PURINARM**



ZUTATEN

 Für 6-8 Portionen

Biskuit:

50 g Schokolade dunkel

50 g Zucker

1 **Päckchen** Bourbon-Vanillezucker

2 Eier

2 **Esslöffel** Mehl

Marronicreme:

3 **Esslöffel** Puderzucker

80 g Marroni tiefgekühlt

1 dl Wasser

0.5 Vanilleschoten

2 **Esslöffel** Rum **oder Cognac**

100 g Marronipüree **Vermicelles**

4 **Esslöffel** Milch

3 dl Rahm



TIPP

Die Weintipps: Zum Marroni- und Schokoladedominierten Dessert passen fette und auch etwas herbe Süssweine – auch rote – aus dem Wallis oder der Bündner Herrschaft und aus Frankreich (Sauternes, Dessertweine aus der Muscat-Traube, Banyuls), Tokayer aus Ungarn, eine süsse Österreicher Beerenauslese, ein Recioto aus dem Valpolicella oder ein Portwein. Falls Sie zu einem Hochprozenten greifen möchten, wählen Sie einen schönen fassgereiften Rum aus der Karibik, einen eher rauchigen schottischen Whisky, einen Cognac/Armagnac mit feinen Vanille-Eichen-Tönen oder einen Orangenlikör.

ZUBEREITUNG

- 1 Das Ofenblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober/Unterhitze!).
- 2 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.
- 3 Das Biskuit im 180 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 8–10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 4 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.
- 5 Die Marroni aus dem Caramelsirup heben und grob hacken. Den Sirup mit Rum oder Cognac verrühren.
- 6 Das Marronipüree mit der Milch glatt rühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Zuletzt die gehackten Marroni untermischen.
- 7 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.

NÄHRWERT

Pro Portion

27 g Kohlenhydrate

4 g Eiweiss

17 g Fett

284 g kKalorien