

## Mascarpone - Trifle

Zutaten für: 1 Rezept

170	Gramm	Einfacher Biskuitkuchen
125	ml	Tia Maria oder Kahlua
70	Gramm	Bitterschokolade gerieben
500	Gramm	Erdbeeren, entstielt Kakaopulver & Puderzucker zum Bestäuben

### *EIERCREME*

---

4		Eigelb
2	Essl.	Zucker
2	Essl.	Speisestärke
125	ml	Milch
125	ml	Sahne
4	Tropfen	Vanillearoma
350	ml	Sahne, extra
250	Gramm	Mascarpone

### Anleitung:

Kuchen in dicke Stücke schneiden und auf dem Boden einer Form verteilen. Den Kuchen mit Likör beträufeln und mit der Hälfte der geriebenen Schokolade bestreuen. Darauf 1/3 der Erdbeeren in Scheiben geschnitten verteilen. Abgedeckt kühl stellen.

Für die Eiercreme Eigelb, Zucker und Stärke mit der einer Küchenmaschine zu einer dicken, hellen Masse schlagen. Sahne und Milch in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, dann nach und nach in die Eigelbmasse rühren. In einen sauberen Topf füllen, Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, bis die Creme eindickt und die Rückseite eines Löffels überzieht. Vom Herd nehmen.

Mit Vanillearoma und der restlichen Schokolade glatt rühren. Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen. 1/3 der Extrasahne schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden und ebenso wie die Mascarpone, vorsichtig unter die gekühlte Eiercreme heben. Auf den Erdbeeren verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne steif schlagen und über das Trifle streichen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und auf der Oberseite verteilen. Mit einer Mischung aus Kakaopulver und Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!