

## Trifle - Kirsch

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Vanillepuddingpulver
1/2	Ltr.	Milch
3-4	Tropfen	Buttervanille
3	Essl.	Zucker
3	Blätter	Gelatine
1/4	Ltr.	Sahne
1	Pack.	Sauerkirschen (720 ml)
2	Essl.	Mondamin
		Sherry
200	Gramm	Loeffelbiskuit

### Anleitung:

Pudding mit Milch, Zucker und Buttervanille zubereiten. Eingeweichte Gelatine unter den heissen Pudding rühren. Auskühlen lassen. Sahne schlagen und unter ausgekühlten Pudding ziehen. 2 El. Mondamin mit etwas Sauerkirschsaft glattrühren. Restliche Sauerkirschen mit Saft aufkochen und Mondaminmischung unterrühren und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. Trifle schichten. Boden einer Schuessel mit Biskuit auslegen, mit Sherry traenken, Puddingmischung drueberstreichen, Sauerkirschen verteilen. Dies wird solange wiederholt, bis die Masse aufgebraucht ist. Der Schoenheit willen als letzte Schicht Sauerkirschen nehmen. 24 Stunden in den Kuehlschrank stellen.

Tips: Doppelte Menge schmeckt auch gut