



SCHOKOLADEN-TRIFLE MIT KANDIERTEN FRÜCHTEN

Ein so köstliches Dessert, dass man es fast schon als dekadent bezeichnen möchte. Amarettini-Mandelmakronen als knusprige Basis, Griottines-Kirschen für das gewisse Extra, ein Hauch Kirschkonfitüre, köstlich samtige Schokoladensauce und eine Garnitur aus kandierten Früchten – Vorsicht, der Trifle hat magische Kräfte, und ein Löffel davon ist nie genug!

Zuerst die Schokoladensauce zubereiten und dafür in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Mehl mit einem Holzlöffel oder einem Schneebesen aufschlagen und nach und nach die Hälfte der Milch untermischen. Die restliche Milch in einem Stieltopf aufkochen und unter ständigem Rühren nach und nach über die Eiermischung gießen. Diese Sauce in den Topf geben und 5–8 Minuten unter ständigem Rühren sanft erwärmen. Sobald die Sauce eindickt, wird sie klumpig, doch die Klumpen lösen sich wieder auf, wenn man konstantiterrührt. Die Sauce durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel gießen und die Schokolade einrühren, bis diese vollständig geschmolzen ist. Während des Abkühlens ein Stück Küchenfolie auf die Saucenoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

Für den Trifle die Hälfte der Kirschkonfitüre auf den Boden einer Glasschüssel streichen, die Amarettinis darauf verteilen und diese mit dem Marsala beträufeln. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Makronen den

Wein aufgesogen haben und dann die klein gehackte Ananas und die Griottines darüberstreuen. Die Schokoladensauce noch einmal umrühren und falls sie zu dickflüssig ist, mit etwas Marsala oder Wasser verdünnen. Die Sauce über die Früchte streichen und die Schüssel für 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne steif schlagen und behutsam über die Schokoladensauce streichen. Die restliche Kirschkonfitüre mit etwas Marsala oder Wasser verdünnen und über die Schlagsahne gießen. Mit den Mandelblättchen und den klein gehackten kandierten Früchten bestreuen und vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.

☞ dazu passt:
1 Glas Fortnum's
Cherry Likör

FÜR 6 PERSONEN
FÜR DIE
SCHOKOLADENSAUCE

- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 45 g Weizenmehl
- 350 ml Milch
- 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil), klein gehackt
- 170 g Kirschkonfitüre
- 100 g Amarettini Mandelmakronen
- 4 EL Marsala Dessertwein plus etwas mehr, falls nötig
- 75 g kandierte Ananas, klein gehackt
- 150 g Griottines (in Kirschwasser eingelegte Sauerkirschen)
- 350 ml süße Sahne
- 220 g gemischte kandierte Früchte, z.B. Kirschen, Melonen, Orangen, Kiwis und Feigen, klein gehackt
- 1 EL Mandelblättchen, ohne Zusatz von Fett in der Pfanne leicht geröstet

