

Schoko-Karamell-Trifle mit karamellisierten Nüssen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Kühlzeit
Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen:

Für den Schokobiskuit:

4 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
90 g Mehl
20 g Kakaopulver
30 g Speisestärke

Für den Karamellpudding:

500 ml Weihenstephan Milch
40 g Speisestärke
60 g Zucker
200 g Weihenstephan Schlagsahne

Für die karamellisierten Nüsse:

150 g gemischte Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne)
150 g Zucker

Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel etwa 10 Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Kakaopulver und Speisestärke dazu sieben und vorsichtig unterheben. Teig in die Springform geben und auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für den Karamellpudding ein wenig von der Milch mit der Stärke glatt rühren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann die übrige Milch zugeben und so lange bei milder Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Stärke einrühren. Noch einmal auf dem Herd aufkochen lassen, dann in eine Schale füllen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken. Zucker und 70 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen lassen. Gehackte Nüsse zugeben und so lange unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Masse karamellisiert ist und die Nüsse von einer glänzenden Karamellschicht umgeben sind. Masse auf ein Stück Backpapier streichen und vollständig abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unter den Karamellpudding heben. Karamellisierte Nüsse grob hacken. Schokoladenbiskuit in kleine Würfel schneiden und in vier Dessertgläser verteilen. Karamellpudding darauf geben und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen, dann servieren.