

Brownie Himbeer Trifle

Zubereitung: 20 min

Zutaten für 3 Personen:

200 g Himbeeren, TK
30 g Zucker
10 g Stärke
30 ml Wasser
100 ml Sahne
½ Pck. Sahnesteif
10 g Vanillezucker
100 g Joghurt
100 g Brownie, übrig gebliebenen

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesen

Zubereitung:

Als erstes muss die Himbeerschicht zubereitet werden, da diese noch abkühlen muss. Hierfür die Tiefkühl-Himbeeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Stärke mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel glattrühren und zu den heißen Himbeeren geben. Nun die Himbeermasse zügig rühren und etwa eine Minute weiter köcheln lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen. Wer keine Himbeerkerne darin haben möchte, streicht nun die Masse durch ein feines Haarsieb. Ich habe sie jedoch drin gelassen, da mich das nicht gestört hat. Die Himbeeren immer wieder durchrühren, damit sich keine Haut bilden kann.

Die Sahne eine halbe Minute mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts rühren. Anschließend das Sahnesteifmittel und den Vanillezucker hineinrieseln lassen und die Sahne steif schlagen. Sobald die Sahne fertig geschlagen ist, den Joghurt hinzugeben und nochmals kurz durchrühren.

Den Brownie mit den Händen etwas zerkrümeln. Sobald die Himbeermasse komplett erkaltet ist, geht es ans Schichten.

Zuerst werden ein paar Browniekrümel in das Glas gegeben, dann etwas Joghurt-Sahne darauf und anschließend einen kleinen Teil der Himbeeren. Dieses Vorgehen wird nun wiederholt, damit zwei Mal alle drei Schichten entstehen. Als kleines Topping können nun noch ein paar Browniekrümel auf das Dessert gegeben werden.

Das Dessert sollte nun noch bis zum Verzehr gekühlt werden, mindestens jedoch eine Stunde.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥