



## Jahreszeiten Triflée

• Zutaten:

150 Gramm	<b>Biskuits</b>
500 Gramm	<b>frische Beeren (o. TK)</b>
1½ Esslöffel	<b>Speisestärke</b>
½ Liter	<b>Wasser</b>
1 Paket	<b>Vanillepudding</b>
½ Liter	<b>Milch</b>
200 Milliliter	<b>Sahne</b>
1 Päckchen	<b>Vanillezucker</b>
100 Gramm	<b>Zucker</b>
1 halbe Tafel	<b>Zartbitterschokolade</b>
1	<b>Kiwi</b>

Das Triflée lässt sich mit jedem Obst und zu jeder Jahreszeit zubereiten. Härteres Obst, wie Äpfel oder Ähnliches sollte vorgekocht werden

### Zubereitung:

1. die Biskuits zerbröseln und in eine Schale oder Glas füllen
2. die Beeren waschen und eventuell klein schneiden (TK Ware zumindest antauen) und zuckern
3. die Beerenmischung in einen Topf geben und bei kleiner Flamme erhitzen
4. etwas von dem Saft in eine Tasse geben und mit der Speisestärke mischen
5. die Mischung in den Topf geben und kurz aufkochen lassen
6. anschließend abkühlen lassen und auf die Biskuitbrösel geben
7. den Vanille Pudding nach Anleitung anfertigen und einen Moment abkühlen lassen
8. auf die Beerenmischung geben
9. die Schälchen für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
10. die Sahne Steif schlagen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen
11. die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden
12. die Schokolade raspeln
13. kurz vor dem Servieren die Schälchen aus dem Kühlschrank holen und mit der Sahne, der Kiwischeibe und den Schokoladenraspeln verzieren