

Erdbeer Trifle

ZUTATEN

8 Portion(en)

Zutaten für die Vanillecreme:

1 l	Vollmilch
125 ml	Schlagobers
1	Vanilleschote
8	Eidotter
3 EL	Maisstärke
4 EL	Kristallzucker
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce

Zutaten für die Schlagobers Creme:

250 ml	Schlagobers
8 g	Vanillezucker
1 EL	Cream Sherry
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce

Zutaten zum Füllen:

200 g	Eierbiskotten
100 g	Ribiselmarmelade
500 g	Erdbeeren
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
1 EL	Cream Sherry

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung der Vanillecreme:

Etwas kalte Milch mit der Maisstärke verrühren und zur Seite stellen. Milch, Schlagobers, ausgekratzte Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend Vanilleschote entfernen.

Eidotter mit Zucker und Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce Süß gut verrühren.

Milch-Stärke in die warme Milch geben, und unter ständigem Rühren einige Minuten weiterkochen, bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen, Ei-Zucker Mischung dazugeben und einrühren. Die Creme umfüllen, zudecken und kaltstellen.

Schritt 2

Zubereitung der Schlagobers Creme:

Schlagobers steif schlagen. Vanillezucker, Sherry und Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce Süß dazugeben.

Schritt 3

Füllen:

Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden, mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce Süß und Sherry marinieren.

Trifle Gläser bereitstellen. Biskotten halbieren. Zuerst den Boden mit Biskotten belegen. Danach mit Marmelade, Erdbeeren, Schlagobers und Vanillecreme schichtweise füllen. Je nach Gläserhöhe und -größe mehrmals schichten. Zum

Schluss mit Erdbeeren belegen.

Schritt 4

Kaltstellen und bald servieren.