

Minz-Karamell-Trifle (Schichtdessert)

Hallo ihr Zuckerschnuten !!

Heute habe ich was besonderes für euch, ein Trifle. Ein Trifle ist ein typisch englisches Schichtdessert, was aus meist mit Alkohol getränkten Kuchenschichten, aus Cremeschichten und aus Obstschichten besteht. Ganz klassisch wird dies auch in einem speziellen Trifleglas angerichtet,



es ist aber auch überhaupt kein Problem andere Schalen oder auch Dessertschälchen dafür zu verwenden.

Als ich ein Trifle das erste Mal sah, habe ich mich sofort darin verliebt, da es auch unglaublich flexibel und variabel ist. Variationen in alle Richtungen gibt es zu Tausenden und auch ihr könnt hier wirklich herum experimentieren, wie ihr möchtet und wie es euch am besten schmeckt.



Ich persönlich liebe ja Karamell und deshalb habe ich mir heute diese leckere Zusammenstellung für euch ausgedacht.

An Kuchen habe ich mich für einen Brownie entschieden, da dieser geschmacklich das Karamell und die Minze ideal abrundet.

Schaut euch am besten das Video an: [*KLICK*](#)

Ihr benötigt folgende Zutaten:

Für den Brownie

2 Eier

100g braunen Rohrzucker (alt. normalen Zucker)

1/2 Pck. Vanillezucker

100g Zartbitterschokolade

60g Butter

70g Mehl

1/4 TL Backpulver

eine Prise Salz

25g backfeste Schokodrops

Für die Karamellsoße

200g Zucker

20 – 30ml Wasser

90g Butter

120ml Sahne

Für die Karamellcreme

300g Frischkäse

1 EL Zucker

1 TL Vanilleextrakt (alt. das Mark einer Vanilleschote)

die Hälfte der Karamellsoße

200ml Sahne

Für die Minzcreme

200g Schmand

20ml Minzlikör oder alkoholfreier Minzsirup

1 TL Honig

200ml Sahne

außerdem werden noch

600g kernlose Weintrauben (gewaschen und halbiert) benötigt.

Zubereitung:

Als erstes wird der Brownie zubereitet, da dieser nach der Backzeit vollständig auskühlen muß!

Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen, zwischendrin immer mal rühren, vom Wasserbad nehmen und etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker verrühren und die abgekühlte (lauwarm darf sie sein) geschmolzene Schokoladenmasse zugeben und unterrühren.

Danach kommt das Mehl mit dem Backpulver und der Prise Salz dazu und wird untergehoben.

Zum Schluß kommen noch die backfesten Schokodrops hinzu und werden mit einem Teigschaber locker untergerührt.

Schaut euch auch die Zubereitung in diesem Video an: [*KLICK*](#)

Ich habe den Brownieteig in einem 24cm Backrahmen gebacken, ihr könnt hier aber auch alles andere nehmen, da der Teig

sowieso zerkrümelt wird.

Gebacken wird er bei 180° Ober-/Unterhitze 20 – 25 Minuten.

Nach dem Backen den Brownie aus der Kuchenform lösen und vollständig abkühlen lassen!!!

Als nächstes folgt die Zubereitung der Karamellsoße:

Den Zucker mit dem Wasser in einen großen weiten Topf geben und bei mittelstarker Hitze schmelzen, bis ihr einen goldgelbe sirupartige Konsistenz habt. Bitte bleibt dabei und rührt immer mal, da der Zucker ganz schnell anbrennen kann (bei mir hat das etwa 10 Minuten gedauert). Wenn sich während dem köcheln Zuckerkristalle am Topfrand absetzen, einfach mit einem feuchten Pinsel nach unten pinseln. Gerührt wird mit einem Holzlöffel, da dies hier unglaublich heiß wird, deshalb bitte auch mit Vorsicht die Karamellsoße zubereiten.

Dann kommt die Butter dazu und wird unter Rühren in dem Zuckersirup aufgelöst und zum Schluß noch die Sahne zugegeben, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In eine andere Schüssel umfüllen und abkühlen lassen – VORSICHT SEHR HEISS!!!

Als nächstes werden die Cremeschichten zubereitet:

Karamellcreme:

Sahne steif schlagen.

Frischkäse, zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in eine Rührschüssel gegeben und gut 3 Minuten mit dem elektrischen Handrührer oder einer Küchenmaschine cremig gerührt. Dazu kommt dann die Hälfte der abgekühlten Karamellsoße und wird mit untergerührt. Zum Schluß wird noch die Sahne untergehoben.

Minzcreme:

Sahne steif schlagen.

Schmand zusammen mit dem Likör und dem Honig in einer Rührschüssel mit dem elektrischen Handrührer oder einer Küchenmaschine cremig rühren. Sahne unterheben – fertig.

Nun wird geschichtet:

Zu unterst wird in die Glasschale knapp die Hälfte des Brownieteiges gebrösel, darauf wird 1 – 2 EL der Karamellsoße gegeben, anschließend folgt die Karamellcreme. Hierauf kommen knapp die Hälfte der gewaschenen und halbierten Weintrauben. Es folgt die andere Hälfte des Brownieteiges (etwas für die Deko übrig lassen), Karamellsoße, Weintrauben und die Minzcreme. Das Ganze wird mit dem restlichen Brownieteig, Karamellsoße und Trauben und optional frischen Minzblättchen dekoriert.

Selbstverständlich könnt ihr die Reihenfolge ganz nach euren Wünschen jederzeit abwandeln. Dies ist die Reihenfolge, wie ich es euch im Video gezeigt habe.

Und nun wünsche ich euch viel Spaß beim ausprobieren!!!

Eure Nicole