

Preiselbeer-Pumpernickel-Trifle

Ein fruchtiges Preiselbeerdessert mit Schwarzbrot

etwa 10 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g gehobelte Haselnüsse
250 g Pumpernickel
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
50 g Edelbitterschokolade (60 %
Kakaoanteil) , gerieben
500 g Dr. Oetker Grieß Pudding
Natur
125 g angedickte Wild-
Preiselbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 ml Preiselbeersaft

1 Vorbereiten:

Gehobelte Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Pumpernickel zerbröseln.

2 Zubereiten:

Zucker in einer Pfanne schmelzen und etwas bräunen. Die Pumpernickelbrösel hinzufügen und alles unter Rühren etwa 2 Min. karamellisieren lassen. Brösel erkalten lassen und mit Vanille-Zucker und geriebener Schokolade vermischen. Grießpudding mit den Preiselbeeren und Finesse verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine fix unter Rühren in den Saft einstreuen und **1 Min.**iterrühren. Wenn der Saft zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

- 3 Nun in eine Glasschüssel zuerst etwa ein Drittel der Preiselbeer-Sahne geben. Darauf etwa die Hälfte des Puddings und die Hälfte der Brösel verteilen. Ein weiteres Drittel Sahne, die andere Hälfte des Puddings und der Brösel darauf geben. Von der übrigen Sahne mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und auf die Brösel setzen. Mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.