

DESSERT

Traubentrifle

Für 4 Personen

Meringues:

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

100 g Zucker

Vanillecrème:

1 EL Maisstärke

5 dl Milch

2 Eigelb

1 Ei

4 EL Zucker

1 Vanillestengel

1 dl Rahm

Trauben:

200 g Trauben weiss, kernlos

200 g Trauben blau, kernlos

Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, den Zucker nach und nach begeben.

Die Masse mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech geben und bei 80°C in der Mitte des Backofen bei leicht geöffneter Tür ca. 2 Stunden trocknen lassen. Die ausgekühlte Masse bis auf 4 Stücke zerbröseln.

Maisstärke mit der Milch anrühren, Eigelb, Ei und Zucker beifügen, verrühren. Vanillestengel längs aufschneiden, dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen.

Crème mit der Pfanne in Eis kühlen und den Rahm einrühren.

Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen, Den Vanillestengel vor der Schichtung entfernen.

Trauben waschen, in zwei Hälften schneiden.

Die Dessertgläser schichtweise füllen: Meringuesbrösel, Vanillecrème, weisse und blaue Traubenhälften etc. Mit einer kleinen Meringueshaube abschliessen.

