

REZEPT

## Trifle mit Heidelbeeren, Kokosnuss und weißer Schokolade



Foto: Debic

Zutaten für 10 Portionen:

Für das Trifle: 500 ml Debic Panna Cotta, 100 ml Kokosmilch, 50 ml Malibu-Likör, 14 g Blattgelatine, 500 g Heidelbeer-Püree, 100 ml Läuterzucker (1:1), 100 ml Debic Schlagsahne 32 %,

Für die Meringue: 130 g Heidelbeer-Püree, 25 g Eiweißpulver, 30 g Puderzucker und 30 g Kristallzucker

Für das Heidelbeer-Gel : 200 ml Heidelbeer-Püree, 100 ml Läuterzucker (1:1), 3 g Agar-Agar

Für die Schokoladenmousse: 100 ml Debic Tiramisù, 150 g weiße Schokolade, 400 ml Debic Tiramisù

Für die Sprühschokolade: 200 g weiße Schokolade, 200 g Kakaobutter, 1 g Titandioxid  
Veilchen zum Garnieren

&nbsp;

Zubereitung:&nbsp;

Für das Trifle 500 ml Debic Panna Cotta schmelzen und mit Kokosmilch sowie Malibu-Likör vermengen. Danach auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 14 g Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen Heidelbeer-Püree mit 100 ml Läuterzucker (1:1) und 100 ml Debic Schlagsahne 32 % erhitzen. Die Gelatine dazugeben und durch ein feines Sieb gießen. Eine dünne Schicht Heidelbeer-Gel auf den Boden der Gläser geben und sofort abkühlen lassen. Nacheinander weitere Schichten aufbauen. Dabei darauf achten, dass jede Schicht

fest ist, bevor eine neue Schicht folgt.

Für die Meringue Heidelbeer-Püree mit Eiweißpulver in einer Anschlagmaschine aufschlagen und je 30 g Puderzucker und 30 g Kristallzucker in zwei Teilen dazugeben. Dann die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und kleine Perlen auf eine Silikonmatte dressieren. Die Heidelbeer-Meringue im Backofen oder Dörrgerät 5 Stunden lang bei 50 Grad trocknen.

Für das Heidelbeer-Gel Heidelbeer-Püree mit 100 ml Läuterzucker (1:1) und 3 g Agar-Agar erhitzen. Alle Zutaten kurz köcheln lassen, anschließend in ein Behältnis gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Danach im Mixer zu Gel verrühren, in einen Spritzbeutel geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Schokoladenmousse 100 ml Debic Tiramisù erwärmen und die &nbsp;weiße Schokolade darin schmelzen. Die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die restlichen 400 ml Debic Tiramisù in der Anschlagmaschine aufschlagen und die Schokolade hinzufügen. Alles gut verrühren und in die Formen geben. Fest werden lassen und dann kurz in den Gefrierschrank stellen, so lassen sich die Quenelle leichter aus der Form lösen.

Für die Sprühschokolade 200 g weiße Schokolade mit 200 g Kakaobutter erwärmen und 1 g Titandioxid dazugeben. Die Zutaten mit dem Handrührgerät gut vermengen, ohne dabei Luft einzurühren. Danach in eine elektrische Spritzpistole geben, auf die gefrorene Quenelle spritzen und langsam auftauen lassen.

Zum Schluss die Trifle mit Heidelbeer-Gel, 100 g Heidelbeeren, Meringue, Quenelle und 20 Veilchen garnieren.