

Malinový trifle

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Kupovaný piškotový korpus 1 ks
- Sladká sherry na zastříknutí 1 ks
- mražené maliny, mírně roztáté 2 hrnek
- Bílky 2 ks
- Krupicový cukr 110 g
- **Na pudinkový krém**
- Smetana ke šlehání 350 ml
- Vanilkový lusk 1 ks
- Žloutky 4 ks
- Krupicový cukr 55 g
- Kukuřičný škrob 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve udělejte krém: v rendlíku přiveďte k varu smetanu a rozříznutý vanilkový lusk. Sejměte z ohně a lusk vyndejte. Žloutky dejte do mísy, přidejte cukr a škrob, dobře prošlehejte a pak za stálého míchání přilévejte smetanu. Vraťte do rendlíku a opět za stálého míchání vařte 8-10 minut, aby směs zhoustla.

Korpus zastříkněte sherry a pak z něj skleničkou o průměru 6 cm vykrájejte 8 koleček.

Maliny rozdělte do 8 hrnečků, zalijte krémem a „zavičkejte“ piškotem. Bílky dejte do misky a

ušlehejte je dotuha. Pak postupně vmíchejte cukr. Směs rozdělte na poháry a zapečte pod grilem.