Stollen-Trifle mit Himbberen & Vanilleeis

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Für: 4 Personen

CASTLEMAKER
Lifestyle-Blog

Zutaten

200 g TK Himbeeren
200 g Stollenkonfekt (z.B. mit Marzipan)
8 Kugeln Vanilleeis
8 EL Glühwein oder Rum - alternativ Kinderpunsch oder Orangensaft
4 Dessertgläser1
Flambiergerät/Küchenbrenner
Für die Baisermasse
1 Eiweiß + Prise Salz
55 g feinster Backzucker1 Msp. Speisestärke
2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Das Stollenkonfekt in kleine Stücke schneiden und in die Dessertgläser verteilen.
2. Je 2 EL Rum, Glühwein oder alkoholfreie Alternative über das Konfekt gießen.
3. Die TK-Himbeeren darauf verteilen und auftauen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit der Prise Salz auf höchster Stufe aufschlagen.
5. Dann langsam den Zucker einrieseln lassen und für einige Minuten weiter schlagen und langsam den Zitronensaft zugeben.
6. Es entsteht eine glänzende steife Baisermasse.
7. Die Msp Speisestärke zugeben und nochmals kurz aufschlagen.
8. Das Vanilleeis kugelweise auf die Himbeeren geben.
9. Die Baisermasse entweder mit dem Löffel verteilen und Spitzen ziehen oder mit einer Garnierspritze aufspritzen.
10. Kurz flambieren - direkt servieren.