

Old English Trifle

Ein perfekter Trifle sollte eine Komposition aus Früchten, leichtem Biskuit, feinem Alkohol, echtem Englischen Custard und Schlagobers sein. Die Rezeptur hat sich während der Jahrhunderte kaum verändert – gelegentlich wurde statt Custard „Syllabub“ verwendet, und ein Teil der Früchte wurde zur Weihnachtszeit durch Nüsse ersetzt. Ergibt 6-8 Portionen, Menge passend für eine Glasschüssel von Ø 25cm und 8cm Höhe (1¾ l).

ZUTATEN:

Fest gebackene Biskuit	4 dicke Scheiben ca. 6x6cm
Weichselkonfitüre	4 Esslöffel
Biskotten (klein)	15 Stück
Sherry	4 Esslöffel
Bananen	2 in feine Scheiben geschnitten
Zitrone, Saft und Schale	½ Zitrone
Kirschen (Weichselkompott)	225 g (8 oz) entkernt
Milch	450 ml (1 pint),
Eier (L oder XL groß)	3 Stück
Brauner Zucker	50 g (2 oz),
Schlagobers	150 ml (1 pint), geschlagen
Kandierte Kirschen	25 g (1 oz), zur Dekoration
Nüsse, Mandeln	25 g (1 oz), geschält, geröstet, zur Dekoration



ZUBEREITUNG:

1. Die Biskuitscheiben teilen und mit Marmelade bestreichen, anschließend zusammenkleben und den Schüsselboden damit auslegen.
2. Die Schichten mit halbtrockenem Sherry tränken und mit Biskotten bedecken. Die Bananenscheiben in Zitronensaft einlegen, anschließend damit die Biskottenschicht belegen. Den Rest des Saftes darüber gießen und zuletzt das Ganze mit Kirschen oder Weichseln (saisonabhängig mit Kompottfrüchten) bedecken.
3. Die Milch in einer Kasserolle zum Sieden bringen. Währenddessen Eier, geriebene Zitronenschale und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, die heiße Milch behutsam während des Rührens dazu gießen, so dass es nicht klumpt.
4. Die Masse zurück in die Kasserolle geben und behutsam erhitzen; etwa 20 min lang ständig rühren, bis die Masse eindickt. Eventuell ein Blatt Gelatine dazu geben. Die Masse ist fertig, wenn sie einen Holzlöffel bedeckt. Nicht zum Kochen bringen. Den fertigen Custard für einige Minuten zum Auskühlen abstellen.
5. Handwarmen Custard über die Schichten in der Schüssel laufen lassen, so dass die Hohlräume ausgefüllt werden. Über Nacht bei etwa +5 Grad kalt stellen. Vor dem Servieren die Schüssel mit Schlagobers glatt streichen und dekorieren.



In der Schüssel angerichtet und dekoriert, sieht der originale Old English Trifle so aus:



Die einzelnen Portionen werden mit einem großen Löffel ausgestochen und in Schälchen serviert.