

ZUTATEN

**BISKUIT**

- 3 Eier
- 60g Zucker
- 40g Mehl
- 40g Speisestärke
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 4g Spekulatiusgewürz
- 100g Mandeln
- Prise Salz

**CREME**

- 200g Frischkäse Pur
- 250ml Sahne
- 2EL Zucker
- 200ml Eierlikör
- Prise Salz

**GELEE**

- 200ml Granatapfelsaft
- 2EL Speisestärke
- 2 Granatäpfel

EIERLIKÖR SPEKULATIUS TRIFLE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit Eier trennen und Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen. Beiseitestellen. Eigelb mit Zucker und Spekulatiusgewürz schaumig aufschlagen und steifes Eiweiß unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse ziehen. Mandeln per Hand oder einer Küchenmaschine (z.B. Morphy Richards "Prep Star") grob hacken und ebenfalls zum Teig geben. Springform mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen
3. Für die Creme Frischkäse mit Zucker, Salz und 150ml Eierlikör auf langsamer Stufe cremig rühren. Sahne steif schlagen und 200ml davon unterheben. Beiseitestellen
4. Für das Gelee Granatäpfel aufschneiden und Kerne herauslösen, abwaschen, weiße Haut entfernen und beiseitestellen. Granatapfelsaft in einem kleinen Topf erhitzen, Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zum Saft geben. Eindicken lassen und 2/3 der Granatfelkerne unterrühren. Beiseitestellen und etwas auskühlen lassen
5. Nun kommt alles zusammen: 1/3 des Biskuits in eine große Glasschüssel oder Trifle Glas bröseln. 1/3 der Creme, sowie anschließend 1/3 des Gelees darauf verteilen. So weiter verfahren, bis das Glas gefüllt und die Zutaten verbraucht sind. Restliche 50ml steife Sahne auf dem Trifle verstreichen, mit Granatapfelkernen und dem restlichen Eierlikör verzieren
6. Bis zum Servieren im Kühlschrank kühlen

REZEPT FÜR: 8 PERSONEN  
DAUER: 1 STUNDE 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 40 MIN

