

HASELNUSS-BIRNEN-TRIFLE

(Für eine Schale mit 2,3l Fassungsvermögen, Dessert für 8-10 Personen)

Zutaten

Für den Haselnussbiskuit

- 3 Eier
- 125g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Haselnusskerne
- 100g gehackte Haselnusskerne
- 1 gestr. TL Backpulver

Für die Creme

- 400ml Sahne
- 400g Joghurt 3,5%
- 80g Zucker
- 1 TL Zimt

Für das Salzkaramell

- 120g Zucker
- 75ml Sahne
- 60g Butter
- etwas Meersalz

Außerdem

- 100g grob gehackte Haselnüsse
- etwa 900g Birnen
- evtl. Borkenschokolade zur Deko

Zubereitung

Für den Haselnuss-Boden 2 Eier trennen. 2 Eigelb, das dritte Ei und 60g Zucker schaumig schlagen. 2 Eiweiß und Salz steif schlagen, restliche 65g Zucker einrieseln lassen. Gemahlene und gehackte Haselnüsse und Backpulver mischen, mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eimasse heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) etwa 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Etwas auskühlen lassen und vom Rand lösen. Grob zerbröseln.

Für die Creme die Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen. Joghurt, Zucker und Zimt glattrühren und unter die Sahne heben. Kalt stellen.



Für das Salzkaramell den Zucker in einen großen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, vorsichtig die Sahne hinzugeben (kann spritzen!) und mit einem Schneebesen verrühren. Auf kleine Hitze schalten und köcheln lassen, bis sich die Zuckerklumpen aufgelöst haben. Die Butter unterrühren und mit dem Salz abschmecken. Achtung, Karamell ist heiß!

Die Birnen schälen, entkernen und würfeln.

Nun geht es ans Schichten. Erst 1/2 Biskuit, darauf 1/3 Creme, 1/2 Birnen, 1/3 Haselnüsse, 1/3 Karamell. Dann wieder 1/2 Biskuit, 1/3 Creme, 1/2 Birnen, 1/3 Haselnüsse, 1/3 Karamell und zum Schluss die restliche Creme, Haselnüsse und Karamell zur Deko oben drauf. Je nach Geschmack kann auch noch mit Borkenschokolade oder anderer Schokolade verziert werden.

Eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Natürlich kann man das Dessert auch in kleinen Gläsern anrichten.

Und hier noch einmal in der Darstellung:

OBEN

1/3 Haselnüsse, 1/3 Karamell und Schokolade zur Deko

1/3 Creme

1/3 Karamell

1/3 Haselnüsse

1/2 Birnen

1/3 Creme

1/2 Biskuit

1/3 Karamell

1/3 Haselnüsse

1/2 Birnen

1/3 Creme

1/2 Biskuit

UNTEN