


Beeren-Trifle

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht up to 20 Min.

Zutaten:

Einlage:

20 Stk. Biskotten (1/2 Pkg.)
80 ml Marillennektar
1 Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

Mascarpone-Joghurt-Creme:

200 g Mascarpone (ital.
Frischkäse)
150 g Joghurt
50 g gesiebter Staubzucker
150 ml geschlagenes
Schlagobers

Beeren-Einlage:

200 g gemischte Beeren
200 g gesiebter Staubzucker
1 EL Kirschwasser

Zum Dekorieren:

frische Beeren
Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch übrige

1 Einlage:

Für die Einlage die Biskotten in Stücke brechen und die Hälfte davon in die Gläser aufteilen. Die Hälfte des Marillennektars darüberträufeln.

2 Mascarpone-Joghurt-Creme:

Für die Creme Mascarpone mit Joghurt und Staubzucker glatt rühren und das Schlagobers mit dem Kochlöffel unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) füllen und die Hälfte auf die Biskotten spritzen. Einen Teil der Raspelschokolade darüberstreuen.

3 Beeren-Einlage:

Für die Beeren-Einlage die aufgetauten Beeren mit Staubzucker und Kirschwasser verrühren und die Hälfte auf die Creme geben. Die übrigen Biskotten auf die Creme geben, mit Marillennektar beträufeln und die übrige Creme aufspritzen. Die übrigen Beeren daraufgeben und die Trifles kalt stellen.



④ Zum Dekorieren:

Die Trifles vor dem Servieren mit frischen Beeren und der übrigen Raspelschokolade dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Creme kann man statt Beerenmix auch Dr. Oetker Rote Grütze aus dem Kühlregal verwenden.
- Für die Creme kann man statt Beerenmix auch Dr. Oetker Rote Grütze aus dem Kühlregal verwenden.

