Beeren-Trifle

Das köstliche Beeren-Trifle geht auf eine englische Dessert-Spezialität zurück. Man kann das Rezept mit roten Beeren nach persönlichem Geschmack zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,2 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

1 Stk.	Biskuitboden (fertigen)
400 ml	Schlagobers
500 g	Joghurt (griechisches)
100 g	Marzipan (gerieben)
100 ml	Marsala ((Likörwein))
80 g	Rohrzucker (braunen)
1 kg	Beeren (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für das Beeren-Trifle zu Beginn die Beeren behutsam waschen, putzen und trocknen. Das Schlagobers steif schlagen. Das griechische Joghurt in eine Schüssel füllen. Die Marzipanrohmasse in die Schüssel reiben und unterrühren. Das Schlagobers unterheben.

2. Den Marsala in einen Topf füllen, den braunen Rohrzucker einrühren. Topfinhalt unter Rühren

zum Kochen bringen. Den Topf sofort wieder vom Herd nehmen und die Marinade einige Minuten abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Dann die Beeren hineingeben und leicht einrühren, sodass alle Beeren von der Marinade durchtränkt werden.

3. Den fertigen Biskuitboden auf die Größe der Dessertgläser zerkleinern. Sodann die Zutaten in die Gläser schichten: Mit Biskuit beginnen, darüber Beeren verteilen, Joghurtcreme aufstreichen, wieder eine Schicht Biskuit. So fortfahren, bis die Zutaten verbraucht sind. Mit einer Lage Beeren abschließen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Die Marzipanrohmasse für das Beeren-Trifle einen Tag vor der Zubereitung in das Gefrierfach geben. Dann lässt sie sich ganz einfach wie Käse reiben.