

Beeren-Trifle

Dieses Beeren-Trifle ist ein herrlich fruchtiges Schichtdessert mit einer luftigen Mascarpone-Obercreme, saftigen Beeren und Löffelbiskuits. Ein ideales Dessert für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

350 g	Erdbeeren
200 g	Heidelbeeren
200 g	Himbeeren
1 EL	Orangensaft
1 EL	Orangenzesten
150 g	Himbeermarmelade (ohne Kerne)
250 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker
500 ml	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für das **Beeren-Trifle** die Erdbeeren gründlich waschen, vom Grün befreien und vierteln. Anschließend zusammen mit den übrigen Beeren in eine große Schüssel geben. Einige schöne Beeren für die spätere Garnierung beiseitelegen. Die Orangenzesten sowie den frisch gepressten Orangensaft zu den Beeren geben und alles vorsichtig vermengen. Die Himbeermarmelade in einer kleinen Schüssel für zirka 15 bis 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, bis sie flüssig ist. Die Marmelade anschließend über die Beeren gießen und sorgfältig unterrühren. Beerenmischung beiseitestellen, während die Creme vorbereitet wird.
2. Das Schlagobers in einem hohen Rührgefäß mit einem Handmixer steif schlagen und

anschließend in eine große Schüssel umfüllen. Nun die Mascarpone zusammen mit dem Staubzucker in das gleiche Rührgefäß geben und glatt verrühren. Ein Drittel des geschlagenen Schlagobers sowie den [Vanilleextrakt](#) hinzufügen. Die Zutaten zunächst auf niedriger Stufe verrühren und anschließend die Geschwindigkeit erhöhen, bis eine glatte und cremige Masse entsteht. Zum Schluss das restliche Schlagobers vorsichtig mit einem großen Teigspatel unterheben, damit die Creme besonders luftig bleibt.

3. Jetzt das Beeren-Trifle schichten. Dafür ein Drittel der Löffelbiskuits auf den Boden einer großen Glasschüssel legen. Falls erforderlich, die Biskuits passend zuschneiden. Ein Drittel der Beerenmischung samt der entstandenen Fruchtflüssigkeit darüber verteilen und anschließend ein Drittel der Mascarpone-Creme darauf verstreichen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind. Die oberste Schicht mit der restlichen Beerenmischung und den zuvor beiseitegelegten frischen Beeren und Schokoraspeln dekorieren. Das fertige Beeren-Trifle mehrere Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Tipp

Kurz vor dem Servieren kann das Beeren-Trifle zusätzlich mit frischer Minze, etwas geriebener Orangenschale oder geraspelter weißer Schokolade garniert werden. Gut gekühlt schmeckt das Dessert besonders erfrischend und ist der perfekte Abschluss eines sommerlichen Menüs.