

## Blaubeer-Trifle

Dieses Dessert schmeckt einfach himmlisch! Das Rezept für Blaubeer-Trifle ist gar nicht schwer, deshalb unbedingt ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min



### Zutaten

150 g <a href="#">Biskuitboden</a> (fertig)
---

### Für die Blaubeersauce

2 Tassen	Blaubeeren
0.5 Tassen	Wasser
0.5 Tassen	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 EL	Zitronenschalen (abgerieben)
2 EL	Speisestärke
2 EL	Wasser (kalt)
0.5 TL	Vanilleextrakt

### Für die Mascarponecreme

220 g	<a href="#">Mascarpone</a>
180 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Vanilleextrakt
50 g	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für **Blaubeer-Trifle** zunächst die Blaubeersauce zubereiten. Dazu die Blaubeeren mit dem Wasser, Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren und vorsichtig mit den Blaubeeren mischen, so dass sie nicht zerdrückt werden. Köcheln lassen, bis die Blaubeersauce schön sämig wird. Vom Herd nehmen, Vanille und Zitronenschale einrühren, beiseite stellen.
3. Zucker mit der Zitronenschale vermengen. Mascarpone mit Schlag und Vanilleextrakt verrühren und dann den Zitronenzucker unterheben. Den Kuchen in kleine Stücke brechen.
4. Die Hälfte der Mascarpone-Creme in Dessertschälchen verteilen, darauf die Hälfte des Kuchens geben. Die Hälfte der Blaubeersauce darüber verteilen, dann die Schichtung mit dem Rest der Zutaten wiederholen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Das Blaubeer-Trifle zur Abwechslung mal mit Waldbeeren, Himbeeren oder Mangostücken zubereiten.