Sommerliches Heidelbeer-Trifle

Dieses tolle Rezept für ein sommerliches Heidelbeer-Trifle enthält feinste Zutaten wie Mandelkekse, Sherry und Orangensaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

180 g	Cantuccini ((Mandelkekse))
6 EL	Sherry
200 g	Joghurt
50 g	Frischkäse
1 Stk.	Orange
60 g	Zucker
300 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für das sommerliche Heidelbeer-Trifle als erstes die Cantuccini in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz mehrmals "überrollen", sodass die Kekse grob zerbröseln. Die Hälfte der Brösel auf die Dessertgläser verteilen und mit jeweils einem Teelöffel Sherry oder Portwein tränken.

2. Den Orangensaft auspressen, Saft in eine Schüssel füllen. Frischkäse, Zucker und Joghurt zufügen. Alle Zutaten gut mischen und durchrühren. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen und trocknen, einige Beeren für die Dekoration zur Seite legen. Anschließend die Hälfte der Beeren auf die Dessertgläser verteilen. Von der Joghurtmasse ebenfalls die Hälfte auf die Gläser verteilen und über den Beeren leicht verstreichen.

3. Den gesamten Vorgang jetzt noch einmal wiederholen: Die restlichen Brösel verteilen, mit Sherry tränken, anschließend die übrigen Beeren und zuletzt die verbliebene Creme

einschichten. Mit den zur Seite gelegten Heidelbeeren dekorieren. Die Gläser für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Minzeblättern garnieren.

Tipp

Das sommerliche Heidelbeer-Trifle kann anstelle von Heidelbeeren auch mit gemischten Waldbeeren oder Erdbeeren zubereitet werden. Für Kinder den Sherry weglassen und durch Orangensaft oder Fruchtsaft ersetzen.