

ERDBEER-TRIFLE

ZUTATEN

- 500 g Mascarpone oder Mascarino
- 200 g Vanillejoghurt (ersatzweise auch Topfen 20%)
- 70 g Staubzucker
- 200 g + 50 g (für Deko) Schlagobers, steif geschlagen
- ½ TL Vanillesirup oder Mark 1 Vanilleschote
- ♥
- 300 g Erdbeeren + 70 g Staubzucker + Saft ½ Zitrone (pürieren)
- 400 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- ♥
- 200 g Biskotten/Löffelbiskuits und ein Biskuitboden (ca. 250 g)*
- ca. 400 ml roter Fruchtsaft (z.B. Erdbeer- oder Granatapfelsaft)
- 2-3 EL Erdbeerlikör (z.B. *Fragola* od. Weinbrand, Rosenlikör)
- ♥
- Erdbeeren, Baiser, Zitronenmelisse und Rosenblüten (Deko)
- ♥
- 9 Zoll-Trifle- oder Glas-Schale mit ca. 20 cm Ø und 10 cm Höhe

ZUBEREITUNG

- Mascarpone, Vanillejoghurt und Zucker glatt rühren. Ca. 200 g vom steif geschlagenen Obers (Sahne) und Vanillesirup/-mark unterheben.
- Erdbeerpüree vorbereiten und Erdbeeren schneiden. 4 EL des Erdbeerpürees zur Dekoration in den Kühlschrank stellen.
- Fruchtsaft mit Erdbeerlikör vermischen.
- Biskuit in etwa 3 cm große Würfel schneiden und den Boden der Trifle-Schale damit auslegen. Mit Fruchtsaft-Likör-Mix gut befeuchten.
- Einige Löffel Erdbeerpüree aufstreichen und ein Drittel der Erdbeeren darauf legen.
- Die Biskuit-Erdbeerschicht mit einem Drittel der Mascarpone-
masse bedecken.
- Darauf kommen eine Schicht in Fruchtsaft-Likör getauchter Biskotten, eine Schicht Erdbeerpüree und Erdbeerscheiben sowie das zweite Drittel der Mascarpone-
masse.
- Diesen Schritt wiederholen, mit Mascarpone abschließen.
- Die Oberfläche glatt streichen, mit Folie abdecken und einige Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Trifle mit dem beiseite gestellten Erdbeerpüree, halbierten Erdbeeren und dem restlichen Obers dekorieren. Baisertuffs und Rosenblüten kurz vor dem Servieren aufsetzen.

TIPPS

- *Anstelle des Biskuits können auch nur Biskotten verwendet werden (Gesamtmenge ca. 400 g) bzw. umgekehrt anstelle von Biskotten nur Biskuit (ca. 500 g).
- Das klassische britische *Trifle* besteht aus getränktem Biskuit, Früchten und einer Pudding-, Quark- oder Sahnecreme.

