

ERDBEER TRIFLE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 70 g Honig
- 250 g Magertopfen
- 1 Eigelb
- 3-4 EL Zitronensaft
- 1 P Vanillezucker
- 1 P Biskotten
- Beerenlikör

Zubereitung:

Mascarpone, Topfen, die Hälfte des Honigs, Eigelb, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Handmixer gut vermischen. Einige Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. Für die Erdbeersauce ein Drittel der restlichen Erdbeeren, waschen, putzen und mit dem Stabmixer grob pürieren. Die anderen zwei Drittel ebenfalls waschen und putzen danach in kleine Stücke schneiden, zu den pürierten Erdbeeren geben und mit Honig verrühren. Je 1-2 EL Mascarponecreme in Dessertschalen geben. Biskotten halbieren, jeweils 3-4 halbierte Stücke auf die Mascarponecreme schichten und mit Beerenlikör beträufeln. Auf die Biskotten Erdbeersauce geben, diese wiederum mit Mascarponecreme bedecken. Dessert kühl stellen und vor dem Servieren mit den beiseite gelegten Erdbeeren dekorieren.