Rezept

Feigen-Himbeer-Trifle

Ein Rezept von Feigen-Himbeer-Trifle, am 01.06.2025

Zutaten

250 g	Sahnequark
1	1/2 EL Ahornsirup
	ca. 150 g Himbeeren
8 EL	Sherry medium (ersatzweise Orangensaft)
2 EL	Limettensaft
4	frische Feigen
120 g	weiche Amaretti (Mandelplätzchen)
2 TL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Quark mit dem Limettensaft und dem Ahornsirup verrühren. Die Feigen schälen, klein schneiden und untermischen.

2. Die Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die Amaretti in vier Gläser bröseln und mit dem Sherry beträufeln. Die Quarkcreme daraufgeben und glatt streichen. Die Himbeeren dicht an dicht daraufsetzen. Trifles bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.

4. Den Puderzucker in ein feines Sieb geben und die Trifles damit bestäuben.