Rezept

Himbeer-Mascarpone-Trifle

Ein Rezept von Himbeer-Mascarpone-Trifle, am 20.04.2024

Zutaten

- **100 g** Amarettini (italienische Mandelkekse, ersatzweise auch andere Kekse)
- **250 g** Mascarpone
- **3 EL** Eierlikör (ersatzweise Orangensaft)
- **2 EL** grobe Schokoladenraspel (aus der Tüte, 60 % Kakao)
- **50 ml** frisch gepresster Orangensaft
- **150 g** TK-Himbeeren
- **1 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **1 EL** Ahornsirup

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Handballen grob zerkleinern. Die Brösel in zwei Dessertschälchen verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln.

2. Die tiefgekühlten Himbeeren auf den getränkten Amarettini verteilen und ca. 10 Min. antauen lassen.

3. Inzwischen Mascarpone in einer Schüssel mit Vanillezucker, Eierlikör bzw. Orangensaft und Ahornsirup gründlich verrühren. Creme auf den Himbeeren verteilen und mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

4. Die Trifles abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen (mindestens 1 Stunde).