

Rezept

Trifle mit marinierten Beeren und Mascarpone-Schoko-Creme

Ein Rezept von Trifle mit marinierten Beeren und Mascarpone-Schoko-Creme, am 30.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Orange	100 g frische Heidelbeeren
2 EL Heidelbeer- oder Orangenlikör (nach Belieben)	100 g Mascarpone
3 EL Joghurt	2-3 EL Puderzucker
20 g dunkle Schokolade (60-70 % Kakaoanteil)	3 Löffelbiskuits

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 große Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen. 1/2 TL von der Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Heidelbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und mit 1 EL Orangensaft und 1-2 Msp. Orangenschale sowie nach Belieben 1 EL Likör marinieren.
2. In einer Schüssel mit dem Schneebesen den Mascarpone mit dem Joghurt, 2 EL Puderzucker und etwas Orangensaft glatt rühren; die Creme sollte schön geschmeidig sein.
3. Von der Schokolade ein paar Späne fürs Dekorieren abhobeln oder -schneiden und beiseitelegen. Die restliche Schokolade mit einem schweren Messer fein hacken und unter die Mascarponecreme rühren. Die Creme abschmecken und eventuell noch etwas Orangensaft oder Zucker unterrühren.
4. Ca. 3 EL Orangensaft nach Belieben mit dem restlichen Likör aromatisieren. Die Löffelbiskuits in zwei Dessertgläser oder -schälchen bröseln und jeweils mit der Likör-Saft-Mischung beträufeln.
5. Die marinierten Heidelbeeren bis auf einen kleinen Rest fürs Dekorieren auf den Biskuitbröseln verteilen. Die Mascarponecreme auf die Heidelbeeren geben. Trifle ca. 4 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Kurz vor dem Servieren die Trifleportionen mit den übrigen Heidelbeeren und Schokoladenspänen garnieren.