nach eatsmarter.de



Erdbeer-Trifle

für 4 Personen

Zutaten

150 g frische Erdbeeren, 4 EL Zucker, 250 g Naturjoghurt, 1 Vanilleschote, 2 EL Mandellikör (Amaretto), 200 g Schlagsahne mind. 30% Fett, 100 g Amarettini

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und putzen.
2. Mit 3 EL Zucker mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
4. Joghurt mit dem Vanillemark, 1 EL Zucker und dem Mandellikör mischen.
5. In einer weiteren Schüssel die Sahne steif schlagen.
6. Joghurt unter die Sahne heben.
7. 2/3 der Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Topf oder einem Nudelholz darauf schlagen, bis sie zerbröselt sind.
8. Die Hälfte der Joghurtcreme auf 4 Gläser verteilen.
9. Die Hälfte der zerbröselten Amarettinis darüber streuen und 2 EL Erdbeerpüree darauf geben.
10. Danach wieder zerbröselte Amarettinis über das Püree geben und die restliche Joghurtmasse aufteilen
11. Mit einem Klecks Püree das Trifle abschließen. Mit je 3 Amarettini belegt servieren.
12. Diese Nachspeise kann man gut schon 1/2 Tag früher vorbereiten und sie dann kühl stellen.

Zeitbedarf

30 Minuten