

# Beeren-Zitronencreme-Trifle

Ein zitroniges Dessert mit frischen Beeren für eine sommerliche Party.

etwa 12 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
10 g Dr. Oetker Kakao  
40 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

### Zitronencreme:

200 ml kalte Milch  
2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Zitrone  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
150 g Joghurt  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Außerdem:

500 g rote Johannisbeeren  
50 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis) oder Johannisbeernektar  
10 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

## 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

- ④ **Zitronencreme zubereiten:**  
Milch in eine große Rührschüssel gießen, **2 Pck. Quarkfein** zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark und Joghurt unterrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Zitronencreme heben.
- ⑤ Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und auf einem Sieb abtropfen lassen.
- ⑥ Einen Biskuitboden zurechtschneiden, den Boden einer Glasschale (etwa 3 l Inhalt) damit belegen und den Boden mit Hilfe eines Backpinsels mit 1/3 des Cassis oder Nektars tränken. Etwa 3 Esslöffel der Zitronencreme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. 1/3 der Johannisbeeren daraufgeben und mit etwa 4 Esslöffeln der Creme bedecken. Den übrigen Boden ebenfalls zurechtschneiden und auf die Creme legen. Mit Cassis oder Fruchtnektar tränken. 3 Esslöffel der Creme darauf glatt streichen, mit 1/3 Johannisbeeren belegen und mit Creme bedecken. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Die Reste der Biskuitböden grob zerbröseln und als obere Schicht auf die Creme geben. Das Dessert mit Mandeln bestreuen und nach Wunsch mit Johannisbeerrispen belegen. Das Dessert zum Durchziehen mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Biskuit können Sie schon 2 Tage vorher backen.