

# Beerentrifle

Ein sahniges Dessert mit Beeren und Mandellikör für Feinschmecker

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
40 g Zucker  
400 ml Milch  
200 g kalte Schlagsahne

### Außerdem:

40 g Zucker  
400 g gemischtes Beerenobst  
100 g Löffelbiskuits  
100 ml Amaretto (Mandellikör)  
100 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Vollmilch

## 1 Creme:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen, in eine Schüssel füllen und Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen. Pudding erkalten lassen.

## 2 Sahne steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe cremig rühren und die Sahne unterheben.

## 3 Zubereiten:

Beeren verlesen und mit dem Zucker mischen. Ein Drittel der Löffelbiskuits (nach Belieben zerkleinern) in eine Dessertschale legen und mit etwas Amaretto beträufeln. Ein Drittel der Creme darüber verteilen, mit Raspelschokolade bestreuen und die Hälfte der Beeren daraufgeben. Die übrigen Löffelbiskuits, Amaretto, Creme, Raspelschokolade und Beeren in dieser Reihenfolge einschichten, mit Raspelschokolade abschließen.



**4 Verzieren:**

Das Beerentrifle nach Belieben mit Raspelschokolade und mit Früchten verzieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischem Beerenobst können Sie auch tiefgekühlte gemischte Beeren verwenden.
- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Amaretto durch Orangensaft.

