

Fruchtiges Deutschland-Trifle

Cantuccini, Quark, Mascarpone und Sommerfrüchte als Deutschland-Dessert.

8 - 10 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Cantuccini
etwa 3 EL Amaretto (Mandellikör)

Creme:

350 ml Milch
2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack
250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
250 g Mascarpone

Obstbelag:

etwa 250 g Brombeeren
etwa 250 g Erdbeeren
etwa 1 Mango

Wie bereite ich ein fruchtiges Deutschland-Trifle zu?:

1 Zubereiten:

Cantuccini grob zerbröseln und in eine große rechteckige Auflaufform (Inhalt etwa 1,3 l) geben. Amaretto auf die Cantuccini träufeln.

2 Creme zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben, Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark und Mascarpone unterrühren. Die Creme auf die Cantuccini geben und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Obstbelag zubereiten:

Brombeeren verlesen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Die Früchte nach Farben sortiert in waagerechten Reihen auf die Creme legen. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Kinder mitessen, einfach Amaretto durch Fruchtsaft ersetzen.

