

Fruchtiges Sommer-Trifle

Cantuccini, Quark, Mascarpone und Sommerfrüchte - gut vorzubereiten und lecker.

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 125 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
etwa 200 g Himbeeren oder
Erdbeeren
etwa 2 Aprikosen (etwa 60 g)
etwa 100 g Mangos

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Zubereiten:

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

2 Creme:

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

3 Obstbelag:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Himbeeren verlesen oder Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Aprikosen waschen, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Das Obst nach Farben sortiert auf die Creme legen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren das Trifle mit Dekorblüten verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Trifle mit Obst und Beeren der Saison zubereiten.
- Wenn Kinder mitessen, ersetzen Sie den Amaretto durch Fruchtsaft.

