

# Lemon-Cheesecake-Trifle

Das fruchtige Quark-Schicht-Dessert mit schwarzen Johannisbeeren kann gut am Vortag zubereitet werden.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

150 g schwarze Johannisbeeren  
etwa 2 EL schwarzer  
Johannisbeerlikör (Cassis) oder  
schwarzer Johannisbeer-Nektar  
50 g Schokowaffeltäfelchen  
Zartbitter  
250 g Speisequark (40% Fett  
i.Tr.)  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme  
Käse-Sahne  
abgeriebene Limettenschale

### Zum Verzieren:

Minzeblätter

Wie bereite ich ein köstliches Johannisbeer-Trifle zu?:

## 1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Mit dem Likör oder Nektar vermischen. Etwa 4 Waffeltäfelchen diagonal halbieren, die übrigen in Stücke schneiden.

## 2 Creme zubereiten:

Quark und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme mit Limettenschale abschmecken.

## 3 Verzieren:

Beeren, zerkleinerte Waffeltäfelchen und Creme abwechselnd in Gläser, z. B. Sektflöten, schichten. Zum Schluss mit einem Minzeblättchen dekorieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Trifle kann bereits am Vortag zubereitet werden.

