

Schoko-Flockina-Trifle

Leckeres Dessert mit Wildpreiselbeeren und Eierlikör

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Dr. Oetker fertiger Schoko Flockina
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 400 g angedickte Wild-Preiselbeeren
- 250 ml Eierlikör

1 Vorbereiten:

Kuchen erst in Scheiben und dann in kleine Würfel schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen.

2 Zubereiten:

Jeweils etwa 1 Esslöffel der Kuchenwürfel in Gläser geben, mit Eierlikör beträufeln, abwechselnd mit Sahne und Preiselbeeren in die Gläser einschichten. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Trifle statt mit Eierlikör auch mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) zubereiten.