

Trifle mit Himbeeren

Gala Sahne-Pudding mit Himbeeren und getränkten Schokoladen-Cookies geschichtet.

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Sahne-Pudding
2 geh. EL Zucker
300 ml Milch
200 g Schlagsahne

Außerdem:

350 g Himbeeren
2 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 EL Himbeergeist
100 g Cookies
100 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Himbeeren

Wie bereite ich ein Trifle mit Himbeeren zu?:

- 1 Pudding kochen:**
Pudding mit Zucker, **300 ml Milch und 200 g Sahne** nach Packungsanleitung kochen, in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.
- 2 Himbeeren verlesen, mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Himbeergeist vermengen. Kekse grob zerkleinern.**
- 3 Sahne steif schlagen. Pudding durchrühren und Sahne unterheben. Keksbrösel mit den Beeren und der Creme abwechselnd in Gläsern schichten, dabei mit der Creme abschließen. Das Dessert etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**
- 4 Verzieren:**
Dessert vor dem Servieren mit Himbeeren verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei tiefgekühlten Himbeeren, erst auftauen und dann gut abtropfen lassen.
- Statt Himbeergeist kann auch Kirschwasser oder Fruchtsaft genommen werden.

