


Trifle mit Marzipankuchen

Kleine fertige Marzipankuchen mit Paradiescreme und frischen Weintrauben in Dessertgläsern geschichtet.

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

2 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln
250 g kernlose Weintrauben
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
100 ml kalte Milch
1 Pckg. Dr. Oetker fertige kleine Marzipankuchen

1 Paradiescreme aufschlagen:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Weintrauben waschen und vierteln. Paradiescreme nach Packungsanleitung, aber mit Sahne und Milch, zubereiten.

2 Dessert in Gläser schichten:

Kuchen aus der Packung nehmen und grob zerbröseln. Das Trifle wie folgt in eine große Glasschale oder in kleine Glasschälchen schichten: Erst Kuchenbrösel, Mandeln, Weintrauben, Paradiescreme. Diese Schichten wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.