

Lemon-Trifle mit Himbeeren

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

250 g	Magertopfen
1 ST	Abrieb (das Gelbe mit einer Reibe) von Bio-Zitrone, unbehandelte und den Saft daraus
30 g	Zucker
200 ml	Schlagsahne(-rahm, -obers)
.....	übriger Zitronensaft
50 ml	Wasser
15 g	(1 EL) Zucker
80 g	Löffelbiskuit
200 g	Himbeeren (dritteln)
150 g	Lemoncurd

Herstellung:

1. Topfen mit 2 EL Zitronensaft mit der Hälfte des Abriebes, Zucker, kurz miteinander verrühren.
2. Rahm aufschlagen und unter die Creme heben.
3. Den übrigen Zitronensaft mit dem Wasser und dem Zucker verrühren.
4. Die Hälfte der Biskotten in eine Glasschüssel verteilen.
5. Mit Hälfte Zitronensirup beträufeln.
6. 1/3 Creme darauf glattstreichen.
7. Die übrigen Biskotten darauf verteilen und mit übrigem Zitronensirup beträufeln.
8. 1/3 der Himbeeren darauf verteilen.
9. Mit ca. 1/3 Creme und dem zweiten Drittel der Himbeeren bedecken.
10. Hälfte Lemoncurd darauf verteilen.
11. Übrige Creme und Curd darauf verteilen.
12. Mit den übrigen Himbeeren und der zweiten Hälfte des Zitronen Abriebes bestreuen.
13. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

