

Trifel á la „clau“

www.fitdurchsleben.com

Ein englisches Schichtdessert in einer neuen – schnellen – köstlichen Variante

Zutaten für 5 Personen:

350 g Himbeeren (TK)
30 ml kubanischer Rum
50 g Staubzucker

je 7 St. Amaretti pro Person

700 ml Sauerrahm (griechisches Joghurt)

Garnitur:

je 2 St. Amaretti pro Person
je 1 EL Honig
Zitronenmelisse

Herstellung:

1. Himbeeren mit Rum und Zucker auftauen lassen – nicht umrühren da die Himbeeren kaputt gehen können.
2. Jeweils ca. 7 Amaretti in ein Sektglas –grob –verbröseln.
3. Die aufgetauten und marinierten Himbeeren auf die Amaretti geben und mit Sauerrahm (oder festes Joghurt) abschließen und im Kühlschrank lagern.
4. Kurz vor dem Servieren wieder verbröselte Amaretti darauf geben, mit jeweils 1 EL Honig und mit Zitronenmelisse vollenden.

TIPP: Dessert kann ca. 3 St. vor dem Servieren zubereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Die Vollendung bedarf nur mehr eine kurze Zeit.

