

Lieblingsrezept

Sommer - Trifle



Zutaten

- 500 g Nektarinen
 - 250 g Aprikosen
 - 4 EL Zitronensaft, frisch gepresst
 - 50 g Gelierzucker 2:1
 - 50 g b*Mandelstifte
 - 250 g Mascarpone
 - 75 g Zucker
 - 2 TL abger. Zitronenschale
 - 500 g b*Quark
 - 150 ml b*Schlagsahne
 - 1PK. Vanillezucker
 - 50 g weiße Schokolade
 - 150 g Cantuccini
- ca. 4-5 EL Limoncello oder
Orangenlikör
(ersatzweise Orangensaft, frisch
gepresst)

Zubereitung

Die Früchte waschen und trocknen. Aprikosen vierteln, Nektarinen in Spalten oder Würfel schneiden, dabei jeweils den Stein auslösen.

Zitronensaft, Gelierzucker und die Früchte in einen breiten Topf geben, 1x aufkochen und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. In eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Mascarpone, Zucker, Zitronenschale und Quark glattrühren. Sahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Schokolade und Mandelstifte mit dem Blitzhacker (oder einem Messer) fein zerkleinern. Die Cantuccini grob hacken.

Jeweils eine Lage Gebäck in eine Schüssel oder Portionsgläser geben. Einen Teil der Früchte darauf verteilen, diese mit Likör oder Orangensaft beträufeln und anteilig mit der Mascarponecreme bedecken. Dies wird wiederholt, bis alle Zutaten verteilt sind, dabei mit einer Schicht Früchten abschließen.

Das Trifle einige Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren das Dessert mit der Schokomischung bestreuen und mit einigen Minze-Blättchen dekorieren.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★