

# HIMBEER TRIFLE

## Himbeer Trifle

Dieses Himbeer Trifle ist eine super Alternative zum Tiramisu. Es ist etwas leichter im Geschmack und durch die Himbeeren sommerlich frisch. Lässt sich übrigens auch gut mit Ananas machen!



## Zutaten für 2 Personen

2 Saftorangen

50ml Limoncello

100g Löffelbiskuits

200g Mascarpone

200g Puderzucker

60ml Milch

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

1 Schale Himbeeren oder eine Ananas

100g Bitterschokolade

---

Zubereitung:

Wenn man nicht trödelt, dann kann dieses Dessert in 10 Minuten zubereitet werden.

Die Biskuitkekse in einer Auflaufform oder direkt in kleinen Dessertschalen auslegen. Den Saft der Orangen auspressen, mit dem Limoncello vermischen und gleichmäßig über den Keksen verteilen. Den Mascarpone mit Puderzucker und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen mixen. Die Zitronenschale darüber reiben und eine halbe Zitrone darüber auspressen. Das Mark der Vanilleschote dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse über den Biskuits verstreichen, die Himbeeren oder Ananasstücken darauf dekorativ verteilen und die Schokolade darüber raspeln.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.