Beeren-Trifle aus Großbritannien

Zutaten:

4 Vollkorn-Kekse

250 g Mascarpone

250 g Quark

750 g gemischt Beeren der Saison

1 Zitrone

4 Pck. Vanillezucker

4 TL Schokoladenstreusel

4 Stängel Zitronenmelisse

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen

Das wird gebraucht:

Schneidebrett, Messer, Zitronenpresse, 2 Schüsseln, Schneebesen, Esslöffel, 4 Dessertschalen, Kochtopf

So geht's:

Die Kekse zerbröseln und auf die Dessertschalen verteilen und festdrücken

Die Zitronenmelisse waschen und mit einem Geschirrtuch trocken tupfen

Die Zitrone auspressen

Mascarpone, Quark, 2 Päckchen Vanillezucker und den Zitronensaft mit einem Schneebesen aufschlagen

Die Beeren waschen, einige Beeren zur Dekoration aufheben, die übrigen Beeren kleinschneiden

Die geschnittenen Beeren mit 2 Päckchen Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Alternativ können die Beeren auch frisch verwendet werden.

Die Mascarpone-Quark-Creme und die Beeren abwechselnd auf die Keksbrösel schichten. Die letzte Schicht sollte aus Creme bestehen. Diese dann mit den ganzen Beeren, der Zitronenmelisse, den Schokoladenstreuseln und ggf. übrig geblieben Kekskrümeln dekorieren.