

Himlamat Preiselbeer-Trifle

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Himlamat Preiselbeer-Trifle

- 3 EL Rotwein
- 40 g Himbeeren, TK
- 40 g Preiselbeeren, TK
- 2 EL Honig
- 1 TL Maizena
- 120 g Blanc battu
- 60 g Magerquark
- 2 EL Honig
- ½ Vanillestange
- 60 g Vollrahm
- 30 g Löffelbiscuit

Zubereitung Himlamat Preiselbeer-Trifle

Die Beeren mit dem Rotwein aufkochen. Das Maizena mit wenig Wasser anrühren, zu den Beeren geben und die Masse eindicken. Wenn das Beerenkompott leicht ausgekühlt ist, den Honig daruntermischen. Das Mark der Vanillestange auskratzen. Für die Quarkcrème den Blanc battu, Magerquark, Honig und Vanillemark verrühren. Den Vollrahm aufschlagen und den Schlagrahm unter die Quarkcrème heben. Die Löffelbiscuits grob zerbröseln. Abwechselnd die zerbröselten Biscuits, Crème und Kompott in vier Gläser schichten.