

Schoko-Himbeer-Trifle

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 25min Kochzeit: 2:30
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Idiotensicher (1/5)

Zutaten:

150g Zartbitter-Schokolade
100g Milch
15g Kakaopulver
9 Löffelbiscuits
80g Himbeer-Gelee
10g Zitronensaft
300g frische Himbeeren + ein paar zur Deko
400g Sahne, kühl-schrankkalt
15g Vanillezucker

Zubereitung:

1. Schokolade klein hacken oder im Mixer zerkleinern. Milch und Kakaopulver in eine Schüssel einwiegen und gut verrühren.
2. Löffelbiscuits auf Gläser aufteilen und mit dem Kakao beträufeln. Himbeer-Gelee und Zitronensaft gut vermischen und die Himbeeren zugeben. Anschließend mit einem Mixer pürieren.
3. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
4. 2 EL der zerkleinerten Schokolade beiseitestellen und die restliche Schokolade zu der Sahne geben. Mit einem Spatel gleichmäßig unterheben. Die Schokosahne gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Vor dem Servieren mit der restlichen zerkleinerten Schokolade und mit ein paar Himbeeren dekorieren.

