



Kokos-Erdbeer-Trifle

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	200 g
Mascarpone	400 g
Kokosraspel	30 g
Zucker	60 EL
Butterkekse	150 g
Erdbeeren	600 g
Zitronen	1 St.
Schokolade, Weiß	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Sieb

1. In einer Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen. Mascarpone, Kokosraspel und 50 g Zucker vorsichtig untermengen.
2. Kekse zerbröckeln und in eine Glasschüssel geben. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. 100 g schöne Beeren zum Garnieren kühl stellen, übrige Beeren in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Erdbeerscheiben mit 1 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft mischen. Auf den Keksen verteilen, dabei einige schöne Erdbeerscheiben rundherum an den Schüsselrand legen.
4. Mascarponemasse über die Erdbeeren streichen und Trifle mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren von der weißen Schokolade mit einem Sparschäler Späne abziehen. Kokos-Erdbeer-Trifle mit übrigen Erdbeeren und Schokoladenspänen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1165 kcal
Kohlenhydrate	174 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	51 g