



Schoko-Trifle mit marinierten Himbeeren



Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🍲 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	250 g
Puderzucker	1 EL
Gin	2 ml
Blattgelatine	2 g
Schokolade, Zartbitter	75 g
Schlagsahne	300 g
Butterkekse	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Himbeeren, waschen und gut abtropfen lassen. Eine Handvoll schöner Beeren zum Garnieren beiseitelegen. In einer Schüssel restliche Beeren mit Puderzucker und Gin mischen und ca. 5 Min. marinieren lassen.
2. Währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Schokolade fein hacken. In einem Topf 150 ml Sahne auf niedriger Stufe erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel 150 ml Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.
3. Butterkekse in eine Glasschüssel legen, marinierte Himbeeren und anschließend Schokocreme darauf verteilen und für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Übrige Sahne steif schlagen, tupfenweise auf der Creme garnieren und Schoko-Trifle servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	405 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	22 g