

Himbeer-Cheesecake-Trifle

schnell, einfach, wirkungsvoll und nicht zu süß

Zutaten für 6-8 Portionen:

600 g Frischkäse (*nicht fettreduziert*)
2 Pck. Vanillezucker
1 Vanilleschote *oder*
1/2 TL Vanillepaste
90 g Puderzucker
150 g Joghurt natur
25 Butterkeks(e)
400 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch



Fotoquelle: www.chefkoch.de

Zubereitung:

Himbeeren waschen, oder ggf. auftauen lassen.

Friskäse, Vanillezucker, Vanillemark/oder Vanillepaste, Puderzucker und Joghurt mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Creme schlagen. Dabei nicht zu lange rühren - sonst wird es zu flüssig.

Butterkekse zerbröseln. Am besten in einen Gefrierbeutel füllen, diesen schließen und dann mit dem Nudelholz drüber gehen. Bitte dabei aufpassen, dass die Butterkekse nicht zu klein/fein werden. Es dürfen und sollen noch größere Stückchen dabei sein.

6 - 8 kleine Elfen bereitstellen. Schichtweise wie folgt einfüllen:
Keksbrösel, Creme, Himbeeren, Keksbrösel, Creme, Himbeeren.

Bis zum Servieren die Elfen mit Deckel in den Kühlschrank stellen.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de