

Trifle

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	3 Orangen	1 unbehandelte Zitrone
100 g Löffelbiskuits	100 g Bitterschokolade	250 g Mascarpone
100ml fettarme Milch	80 ml Limoncello	1 Vanilleschote
Puderzucker		

Die Orangen halbieren und auspressen. Anschließend den Saft in eine große Auflaufform gießen. Danach den Limoncello einrühren. Nun den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Die Schale der Zitrone abreiben, halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die Mascarpone, zwei Esslöffel Puderzucker und die Milch in eine Schüssel geben. Die Zitronenschale und den Saft der halben Zitrone hinzufügen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse auf den Löffelbiskuits verstreichen. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Anschließend auf die Crème geben, etwas Bitterschokolade darüber raspeln und das Dessert kalt stellen. Das Trifle auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Cornelius Wiegmann am 31. Januar 2014