

Löffelbiskuit-Trifle bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 Löffelbiskuits (ca. 70 g), 6 Esslöffel Kirschlikör, 125 gr Preiselbeeren aus dem Glas, 375 gr Speisequark (20 %), 40 gr Zucker, 6 Esslöffel Milch, 2 Packungen Vanillezucker, 1 Becher saure Sahne, Zitronenmelisse zum Verzieren.

Die Zubereitung:

Löffelbiskuits halbieren und mit 2/3 des Kirschlikör beträufeln. Den restlichen Likör mit den Preiselbeeren verrühren. Quark, Zucker, Milch und 1 Packung Vanillezucker verrühren. Saure Sahne mit dem restlichen Vanillezucker abrühren und unter die Quarkmasse heben. Etwas Creme in 4 Gläser verteilen und die Löffelbiskuits an die Glasränder setzen. Abwechselnd die restliche Creme mit den Preiselbeeren einfüllen. Mit einer Gabel schleifenförmig durch die Creme ziehen und kalt stellen. Mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Guten Appetit!