

## Englisches Trifle mit Himbeeren und Mascarpone

*Ein süßer Gruß aus England...*



- 1** Himbeeren auftauen und mit 2 EL Vanillezucker vermengen.
- 2** Sahne schlagen. Mascarpone mit dem restlichen Vanillezucker verrühren, Kaffee/Espresso zugeben und ebenfalls gut unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
- 3** Amarettinis grob zerbröseln. 8 - 10 zurücklegen und für die Deko bereithalten.
- 4** Baiser ebenfalls grob zerbröseln.
- 5** Glas nun schichtweise nach Belieben befüllen, wie zum Beispiel: zuerst die Himbeeren, dann etwas Mascarponecreme, anschließend die Amarettinis, etwas von dem Baiser, evtl. nochmals Himbeeren, dann nochmals die Mascarponecreme, etwas Baiser und anschließend oben einen Amarettini.

*Zutaten für 8 Personen*

### Trifle

- 150 g Himbeeren, gefroren
- 5 EL Vanillezucker
- 100 g Sahne, flüssig
- 250 g Mascarpone
- 4 EL Kaffee oder Espresso, flüssig
- 80 g Amarettini
- 80 g Baiser

**Guten Appetit!**