



Thick & Easy Clear Himbeer Trifle

Zubereitung

Sahne schlagen, mit Zucker, Vanillezucker und Joghurt vermischen. Die erforderliche Menge Thick & Easy Clear hinzugeben, welche für die gewünschte Konsistenz notwendig ist.

Amaretto bzw. Espresso und Kekse mischen, pürieren und die benötigte Menge Thick & Easy Clear zugeben, um eine glatte Konsistenz zu erreichen.

Himbeeren pürieren und eventuell passieren. Dafür die pürierten Himbeeren auf ein Sieb geben und den weichen Anteil mithilfe eines Esslöffels durch die feinen Maschen drücken. Mit Thick & Easy Clear andicken. Kekse, Sahne und Himbeeren in 4 Gläser schichten und servieren.

Dessert

Level ■□□□

4

15 Min.

Zutaten

Thick & Easy Clear*

250 ml	Sahne
30 g	Zucker
150 g	Naturjoghurt
1 Pck.	Vanillezucker
120 ml	Amaretto oder Espresso
100 g	Kekse
300 g	Himbeeren, frisch oder aufgetaut

Tipp

Nach dem Einrühren
2-3 Minuten ruhen
lassen.