

Topfen Himbeer Trifle



Wir servieren heute ganz nach dem Motto luftig & leicht. Als krönenden Abschluss bereiten wir cremiges Topfen-Himbeer-Trifle – ein Schicht-Traum aus Kokos, Topfen, feinen Semmelbröseln und frischen Beeren, zu.

Topfen Himbeer Trifle

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten (ohne Kühlzeit)

Zutaten:

- 2 EL Butter
- 200 g **LAND-LEBEN Semmelbrösel**
- 2 EL Zucker
- 8 Stück Kokoscremepralinen (entspricht 80 g)
- 400 g Magertopfen
- 150 g Naturjoghurt
- Mark einer Vanilleschote
- 250 g frische Himbeeren
- Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Butter in der Pfanne schmelzen. **Brösel** darin mit Zucker unter Rühren anrösten. {Achtung: brennt leicht an!} Die Brösel auskühlen lassen. Die Kokoscremepralinen pürieren. Mit dem Topfen, Joghurt und Vanillemark glattrühren. Abwechselnd je eine Schicht Brösel, Topfen-Kokoscreme und Himbeeren in eine Glasschale füllen. Mit Himbeeren abschließen.

Im Kühlschrank für rund 3 – 4 Stunden kühl stellen. Mit Minze garniert servieren.

Wer mag kann das Dessert auch einzeln in kleinen Gläsern anrichten.

TIPP: Das Dessert kann mit jeder Art von Beeren zubereitet werden.