

Erdbeer-Trifle mit Minz-Soße

Für zwei Personen

Für das Erdbeer-Trifle:

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 200 g Erdbeeren | 100 g Mascarpone | 100 g Quark (20%) |
| 1 Limette | 1 Vanilleschote | 1-2 EL Zucker |
| ca. 20 Cantuccini | 4 EL Orangenlikör | |

Für die Minzsauce:

| | | |
|------------------------------|--------------------|------------|
| 1 Bund Minze | 200 g Sahnejoghurt | 1 EL Honig |
| $\frac{1}{2}$ Limette (Saft) | | |

Für die Garnitur:

2 Zweige Frische Minze

Für das Erdbeer-Trifle:

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Holundersirup beträufeln und 20 Minuten im Saft ziehen lassen.

Mascarpone mit dem Schneebesen glatt rühren und den Quark unterrühren. Die Limette heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Limettenschale und -saft und Zucker unter die Mascarpone-Mischung rühren.

Nun eine Lage Cantuccini in zwei Dessertschälchen geben. Die Cantuccini mit Orangenlikör beträufeln. Mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken und die Hälfte der marinierten Erdbeeren draufgeben. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren.

Für die Minzsauce:

Minze abbrausen, trocken wedeln und in den Mixer geben. Sahnejoghurt hinzugeben und gut durchmischen. Limette auspressen. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Über dem Dessert verteilen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 28. Juni 2018