

Frischkäse-Karamell-Trifle

Für 4 Personen

4 El Zucker	250 ml Schlagsahne	Salz
300 g Himbeeren (aufgetaut)	6 El Puderzucker	200 g Ingwer-Shortbread
100 g Sahne-Karamell-Toffees	400 g Doppelrahmfrischkäse	300 g griech. Sahnejoghurt
2 Tl abgeriebene Limettenschale		

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, mit Schlagsahne ablöschen, 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Vollständig abkühlen lassen. Himbeeren mit 4 El Puderzucker mischen. Shortbread und Karamell-Toffees grob zerbröseln und mischen.

Frischkäse, Joghurt, 2 El Puderzucker und Limettenschale miteinander verrühren.

Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäsecreme nacheinander in 4 Dessertgläser schichten und die Karamellsoße darauf verteilen.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011