



# Kokos-Erdbeer-Trifle

 Dauer  
20 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	200 g
Mascarpone	400 g
Kokosraspeln	30 g
Zucker	60 EL
Butterkekse	150 g
Erdbeeren	600 g
Zitronen	1 St.
Schokolade, Weiß	25 g

## Zubereitung

In einer Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Mascarpone, Kokosraspel und 50 g Zucker vorsichtig untermengen.

Kekse zerbröckeln und in eine Glasschüssel geben. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. 100 g schöne Beeren zum Garnieren kühl stellen, übrige Beeren in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

In einer Schüssel Erdbeerscheiben mit 1 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft mischen. Auf den Keksen verteilen, dabei einige schöne Erdbeerscheiben rundherum an den Schüsselrand legen.

Mascarponemasse über die Erdbeeren streichen und Trifle mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren von der weißen Schokolade mit einem Sparschäler Späne abziehen. Kokos-Erdbeer-Trifle mit übrigen Erdbeeren und Schokoladenspänen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1394 kcal		
Kohlenhydrate	232 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	13 g	Fette	51 g