



Kokos-Erdbeer-Trifle

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Sieb

1. In einer Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Mascarpone, Kokosraspel und 50 g Zucker vorsichtig untermengen.
2. 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.
3. 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.
4. Mascarponemasse über die Erdbeeren streichen und Trifle mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. 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 | 1165 kcal |
| Kohlenhydrate | 174 g |
| Eiweiß | 13 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 51 g |