




# Schoko-Trifle mit marinierten Himbeeren



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren	250 g
Puderzucker	1 EL
Gin	2 ml
Blattgelatine	2 g
Schokolade, Zartbitter	75 g
Schlagsahne	300 g
Butterkekse	150 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Himbeeren, waschen und gut abtropfen lassen. Eine Handvoll schöner Beeren zum Garnieren beiseitelegen. In einer Schüssel restliche Beeren mit Puderzucker und Gin mischen und ca. 5 Min. marinieren lassen.
2. Währenddessen Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Schokolade fein hacken. In einem Topf 150 ml Sahne auf niedriger Stufe erhitzen, Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Schüssel 150 ml Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.
3. Butterkekse in eine Glasschüssel legen, marinierte Himbeeren und anschließend Schokocreme darauf verteilen und für ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Übrige Sahne steif schlagen, tupfenweise auf der Creme garnieren und Schoko-Trifle servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 405 kcal

---

Kohlenhydrate 45 g

---

Eiweiß 8 g

---

Ballaststoffe 7 g

---

Fette 22 g

---