Trifle mit Erdbeeren und Rhabarber

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rhabarber	400 g
Erdbeeren	300 g
Zucker	35 g
Orangensaft	50 ml
Quark 20 % Fett i.Tr.	100 g
Mascarpone	100 g
Vanille Zucker	20 g
Löffelbiskuits	150 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Rhabarber schälen, Enden entfernen und in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in ca. 5 mm Scheiben schneiden.

2. In einem Topf 1 EL Zucker karamellisieren lassen. Rhabarber hinzugeben, mit Orangensaft ablöschen und für ca. 5 Min. auf niedriger Stufe zugedeckt köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Quark und Mascarpone mit restlichem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Rhabarberkompott unter die Mascarpone-Quark-Creme heben.

4. Die Hälfte des Löffelbiskuits gleichmäßig auf vier Gläser verteilen. Rhabarbersaft auf den Löffelbiskuit träufeln, Rhabarbercreme auf Löffelbiskuit verteilen, mit Erdbeerscheiben belegen. Übrigen Löffelbiskuit mit Rhabarbersaft und -creme genauso schichten und ca. 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren mit übrigen Erdbeerscheiben garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g