



EVO Beeren-Trifle

Das Dessert.

Zutaten:

- 1 Beutel Evo-Vanille-Crèmepulver
- 6 dl Milch
- 400 g Beeren nach Belieben
- 150 g Löffelbiskuits oder Biskuitsreste nach Wahl
- 2,5 dl Rahm

Zubereitung:

1. Evo-Vanille-Crèmepulver mit der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
3. Die Crème während des Abkühlens gelegentlich umrühren oder mit Klarsichtfolie abdecken, damit keine Haut entsteht.
4. Beeren waschen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
5. Die Löffelbiskuits in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Dann abwechslungsweise Crème, Löffelbiskuits und Beeren schichtweise in Cupgläser füllen.
7. Den Beeren-Trifle nach Belieben mit geschlagenem Rahm und Beeren garnieren.

Tipps:

- Andere Beeren und Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Bananen oder Orangen (bei Orangen kann das Evo-Vanille-Crèmepulver mit Orangensaft statt mit Milch gekocht werden).
- Statt der Löffelbiskuits können auch Meringeschalen, Mandelmakronen, Amaretti, ein Biskuitboden oder ein Schoggi-Kuchen in Stücke gebröselst werden.
- Eventuell Biskuits mit passenden Spirituosen (Cognac, Calvados, Thurgados, Himbeergeist, Kirsch, Pflümli,...) beträufeln.