

Beeren-Trifle

6 Biscuits roses de Reims

150 g Himbeeren für's Püree
1 EL Puderzucker

100 g Brombeeren
100 g Heidelbeeren
100 g Himbeeren

300 g Crème fraîche d'Isigny
120 ml Cassislikör (8 EL)

2 EL Kokosraspel
Minzeblättchen

hohe und schmale Gläser

Crème fraîche mit Cassislikör verrühren. Zuerst in jedes Glas 1 EL davon geben.

Die Biscuits grob zerbröseln und in den Gläsern verteilen.

125 g Himbeeren zerdrücken, durchpassieren, mit 1 EL Puderzucker verrühren und auf die Biscuits geben.

Darauf kommen die ganz leicht zerdrückten Früchte und als nächste Schicht die Crème fraîche.

Noch mit einigen Früchten garnieren, mit Kokosraspel bestreuen und einem Minzeblättchen garnieren.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.