



SCHOKO-TRIFLE MIT VANILLESAHNE UND AMARENA-KIRSCHEN

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Dessert



Schwierigkeit
leicht



Portionen
4



Zubereitungszeit
30 - 60 Minuten

Verwöhne dich und deine Gäste mit diesem Trifle aus schokoladigen Crunchy Biskuits, feiner Vanillesahne und herrlichen Amarena-Kirschen.

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 200 g Sahne
- 1 EL Puderzucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 12 Ovomaltine Crunchy Biscuits
- 4 EL Amarena-Kirschen
- 6 EL Sirup (aus dem Glas)

Zubereitung

- ★ Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit Puderzucker, Sahnesteif und Vanillemark steif schlagen.
- ★ Die Ovomaltine Crunchy Biscuits in Stücke brechen und die Hälfte davon in die Gläser geben. Jeweils 1 EL Amarena-Sirup und Vanillesahne darüber geben.
- ★ Die übrigen Biscuit-Stücke einschichten. Die Amarena-Kirschen und die übrige Vanillesahne darüber verteilen und den übrigen Amarena-Sirup (jeweils ½ EL) darüber träufeln.
- ★ Tipp: Die ausgekrazte Vanilleschote hat noch jede Menge Aroma. Sie sollten sie deshalb nicht wegwerfen, sondern in einem Schraubglas mit Zucker bedecken. Innerhalb weniger Tage wird daraus erstklassiger, selbst gemachter Vanillezucker.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Biscuit

