Maroni–Mascarpone–Trifle

REZEPT

Zutaten für 4–5 Gläser:

250g Mascarpone
200g Gegarte Maroni
120ml Wasser
100ml Schlagobers
100ml Agavendicksaft
20ml Rum 80%
15g Stark entölter Kakao
12 Vollkornbiskotten

Zubereitung:

Schlagobers in einer Schüssel mit dem Handmixer steif schlagen, die Hälfte der Mascarpone zufügen, nochmals gut durchmixen und zur Seite stellen. Die gegarten Maroni mit Agavendicksaft, Rum, Wasser und Kakao erwärmen, mit einem Stabmixer fein pürieren und kurz abkühlen lassen. Nun die zweite Hälfte der Mascarpone mit der Maronicreme gut vermengen. Die Biskotten in kleine Stücke brechen. Nun Schichtweise in die Gläser füllen. Zuerst Biskotten, dann die Maronicreme und anschließend die helle Mascarponecreme gleichmäßig verteilen. Den Vorgang mit den restlichen Biskotten und den Cremen wiederholen. Zum Abschluss noch mit ein paar Biskottenkrümel garnieren und die Gläser nun 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Tipp:

Um das Dessert noch bissfester zu machen, kann man zur Maronicreme noch gehackte Nüsse zufügen.

H: www.malaskitchen.at
E: malaskitchen@gmx.at