



Beeren- Aprikosen Trifle



Zutaten

1 Zitronenkuchen ca. 400g (selbst gebacken oder gekauft)

125ml Orangensaft

200g Schlagobers

2 Becher Schafsgupferl

2 Becher feiner Schaftopfen

80g Staubzucker, gesiebt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Pkg. Aprikosen gefüllt mit Frischkäse

Ca. 500g frisches Obst (Himbeeren, Erdbeeren, ...)



Zubereitung

Zitronenkuchen in dünne Scheiben schneiden. Schafsgupferl von der Lake trennen und mit feinem Schaftopfen und Staubzucker verrühren. Vanillezucker unterrühren. Schlagobers aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Auflaufform oder Schüssel mit einigen Kuchenscheiben bedecken und mit etwas Orangensaft beträufeln. Anschließend mit der Hälfte des Obsts (je nach Sorte und Größe ev. geschnitten) belegen.

Dann mit der Hälfte der Creme bestreichen und wieder von vorne anfangen: Kuchen, Orangensaft, Obst und mit der Creme abschließen.

Das Trifle auf der Oberfläche mit etwas Obst belegen und im Kühlschrank bis zum Verzehr (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: am besten über Nacht

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊