

Johannisbeer Trifle



Ein leckeres Dessert und eine perfekte Resteverwertung bei übriggebliebenem oder verunglücktem Rührkuchen....

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten für 6-8 Personen

- 200 g Schokoladenrührkuchen (z.B. Reste oder "verunglückt") alternativ gekaufter Kuchen
- 500 g Johannisbeeren (rot oder gemischt)
- 200 ml Johannisbeer-Nektar (rot)
- 90 g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 250 g Speisequark
- 500 g Vanillejoghurt
- Puderrucker zum Bestreuen
- 1 Glasschüssel

Zubereitung

1. Schokorührkuchen in Würfel schneiden (ca. 1 cm).
2. Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen.
3. Den Johannisbeernektar mit dem Zucker aufkochen.
4. Speisestärke und 4-5 Esslöffel Johannisbeernektar verrühren und damit den Saft binden.
5. Johannisbeeren dazugeben und abkühlen lassen.
6. Quark mit Vanillepudding verrühren.
7. Abwechselnd in die Glasschüssel schichten.
8. Für ungefähr 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
9. Kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen