



# Blutorangen Trifle

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Wer dieses Blutorangen Trifle einmal probiert, kann nicht wieder davon lassen.

## Zutaten

- Ca. 1,6 kg Blutorangen
- (ergibt ca. 700g Fruchtfleisch nach dem Filieren)
- 250 g Gelierzucker
- 180 g Kokosmakronen vom Bäcker oder
- 100 g italienische Mandelmakronen „Amaretti“
- 150 g Florentiner „Catuccini“
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- Abrieb einer Orange
- Abrieb einer Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Orangen schälen und filieren und die einzelne Segmente mit dem Gelierzucker und dem Abrieb ca.3 min. "köcheln", lassen, bis eine "Konfitüre" entstanden ist; abkühlen lassen.

### Schritt3

Die Kokosmakronen in grobe Scheiben krümeln und in der mittleren Einschubleiste 15 min. bei 130°C rösten, abkühlen lassen.

### Schritt4

Danach Kokosmakronen, Amaretti und Florentiner grob zerdrücken und vermischen.

### **Schritt5**

Die Schlagsahne steif schlagen und die Mascarpone hinzufügen, unterheben.

### **Schritt6**

Ein Drittel der Gebäckmischung in eine runde oder ovale Glass- oder Porzellanform geben.

### **Schritt7**

1/3 der Masse gleichmäßig verteilen und 1/3 der Orangenkonfitüre darüber verteilen; diese Schichtung zweimal wiederholen.

### **Schritt8**

Den Abschluss bildet die obere Mascarpone Schicht, auf der die Orangenkonfitüre mit einigen Orangenfilets den dekorativen Abschluss bildet.

### **Schritt9**

Wenigstens 2 Stunden, besser über Nacht abgedeckt und kühl durchziehen lassen.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** lecker, schmeckt jedem, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangen-trifle/>