

Erdbeer - Trifle mit Cantuccini

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schnell gemachtes, köstliches Dessert das seinen Fokus auf ein saisonales Produkt legt, die Erdbeere. Die Kombination aus cremigem Mascarpone, fruchtig bissfesten Erdbeeren und dem nackigen Cantuccini ist ein Fest für die Sinne.

Cantuccini hat seinen Ursprung in Italien und ist dort als Mandelgebäck bekannt. Es wird besonders gerne mit unterschiedlichsten Flüssigkeiten beträufelt und wie in diesem Rezept in Verbindung mit Früchten gereicht. Besondere Geschmacksnoten können mit verschiedenen Flüssigkeiten spielend einfach erreicht werden. Je nach Vorliebe, können Sie dabei auf alkoholische oder koffeinhaltige Flüssigkeiten zurückgreifen. Vorsicht geboten ist nur bei der Menge mit der Sie die Cantuccini tranken. Schließlich möchten Sie den Knusperereffekt vollends genießen können.

Zutaten

- 125 g Mascarpone
- 125 g Magerquark
- 100 ml geschlagene Sahne
- ½ Tütchen Sahnesteif
- 50 g Puderzucker
- Mark 1 Vanilleschote
- **Für die Tränke:**
- 1 Tl Espressopulver mit El heißem Wasser verrührt
- 2 El Kaffee - Likör
- 150 g - 200 g Gekonntgekocht Biskuitboden
- 20 g Cantuccini, zerbröselt (Geht auch mit Amarettini)
- 250 g reife Erdbeeren, geputzt, gewaschen

Zubereitungsart

Schritt1

Eine passende Dessertschüssel oder Auflaufform mit der Hälfte Biskuitboden auslegen. Den

Kaffeelikör und dem verrührten Espresso mischen, den Boden tränken, beträufeln.

Schritt2

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer und dem restlichen Puderzucker pürieren, evtl. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt3

Die Mascarpone mit 30 g Puderzucker und dem Vanillemark glatt verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen, unter die Mascarpone Masse heben, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Die Hälfte gleichmäßig auf dem ersten Boden spritzen und die zweite Hälfte Biskuitboden darüber geben, Vorgang wiederholen, 30 Minuten kalt stellen.

Schritt4

Vor dem Servieren das Erdbeermark darüber verteilen und mit gestoßenen Cantuccini bestreuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts

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