

Lemon-Trifle mit Himbeeren

Zutaten für 4 Portionen

1	unbehandelte Zitrone
100 g	Himbeeren
250 g	Magerquark
30 g	+ 1 EL Zucker
200 g	Schlagsahne
80 g	Löffelbiskuit
150 g	Lemoncurd

Zubereitung

Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abschälen. Zitronenzesten, bis auf etwas zum Bestreuen, fein hacken. Frucht halbieren und Saft auspressen. Himbeeren waschen. Quark, 30 g Zucker, gehackte Zesten und 2 EL Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben



Übriger Zitronensaft, 4 EL Wasser und 1 EL Zucker verrühren. Hälfte Kekse in einer Schale verteilen. Mit Hälfte Zitronensirup beträufeln. 1/3 Creme darauf glatt streichen. Übrige Kekse darauf verteilen und mit übrigem Zitronensirup beträufeln. Himbeeren, bis auf einige zum Bestreuen, darauf verteilen. Mit ca. 1/3 Creme Himbeeren bedecken. Hälfte Lemoncurd darauf verteilen. Übrige Creme und Curd darauf verteilen. Mit übrigen Himbeeren und Zesten bestreuen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen