

Lava Flow Trifle

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Lava Flow Trifle

- 50 g zuckerfreie Guetzi
- 4 EL Ananassaft
- 120 g Erdbeeren
- 100 g Blanc battu
- 60 g Kokosnusscrème
- 40 g Halbrahm
- 2 EL Kokosraspel
- 1-2 Minzzweige
- 1 Limette

Zubereitung Lava Flow Trifle

Die Guetzi klein zerbröseln und mit dem Ananassaft mischen. Die Mischung für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Die Erdbeeren rüsten. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Mixer pürieren. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Für die Creme den Rahm aufschlagen, mit dem Blanc battu und der Kokoscrème mischen. Die Limette in vier dünne Schnitze und die Minze fein schneiden. Die Guetzi in vier Gläser füllen. Einen Teil der Guetzi zurückbehalten für das Topping. Die gescheibelten Erdbeeren leicht an den Rand der Gläser drücken. Die Hälfte der Creme in die Mitte füllen, dann das Erdbeerpüree reinfüllen und wieder mit Creme bedecken. Die restlichen Guetzlibrösmeli auf der Creme verteilen. Mit der Limettenscheibe und Minze garnieren.