

Erdbeer-Trifle – einfach schnell und einfach lecker!

(für 6 Personen)

Zutaten

750gr Erdbeeren

120g Zucker

300g Frischkäse

1TL Zimt

1 EL Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

400g Sahne

200g Kekse

(Amarettini-Kekse

Cantuccini-Kekse

Schokoladenkekse mit

Schokostücken...)

Zubereitung

Erdbeeren waschen. 6-8 ganz zur Seite stellen, den Rest in Scheiben schneiden. Mit **2 EL Zucker** überstreuen und beiseite stellen.

Frischkäse in einer Schüssel mit dem Rest Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronensaft verrühren.

Schlagsahne steif schlagen und unter die **Frischkäsemasse** heben, damit es luftiger wird.

Kekse grob hacken.

In Portionsgläsern die **Hälfte der Keksbrösel** verteilen. Darauf die **Hälfte der Erdbeerscheiben**. Und dann die **Hälfte Frischkäse-Creme** darauf geben.

In **gleicher Weise** mit der **2. Hälfte Kekskrümel**, dann **Erdbeeren**, dann **Creme** aufschichten.

Die Gläser - je nach „Härte“ der Kekskrümel 5-10 Minuten kalt stellen und durchziehen lassen.

Abschließend restliche Erdbeeren in Stücken oder ganz als Deko auf die Gläser geben, servieren und genießen!

Übrigens:

Bei Schokokeksen kann man auch 2 Kekse in viertel brechen und diese noch als Garnitur darauf anrichten... da darf man gern kreativ sein.

Als Frischkäse ist auch Ziegenfrischkäse eine kräftige und edle Alternative! Wer es mag ;-)