

REZEPT

Cheesecake-Brombeer-Trifle mit Vanillekipferl-Crunch



Das Cheesecake-Brombeer-Trifle mit Vanillekipferl-Crunch ist ein herbstliches Gericht, das ebenfalls in der gastrotel 5-2019 Erwähnung findet / Foto: frischli

Zutaten (für 10 Portionen):

250 g Brombeeren, -40 ml Cassis-Sirup, -150 g Vanillekipferl, -1 kg frischli Cheesecake Dessert

Zubereitung:

Die Brombeeren grob hacken, mit Cassis-Sirup vermengen, erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Anschließend kühl stellen. Die Vanillekipferl ebenfalls grob hacken und bis auf einige Stückchen in Gläser verteilen. Anschließend das frischli Cheesecake Dessert darauf portionieren, das Brombeer-Kompott darauf verteilen und mit den übrigen Vanillekipferl-Stücken garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten