



## SCHNELLER TRIFLE IM GLÄSCHEN



Für 4 (à 300 ml) oder 8 (à 150 ml) Gläser

### ZUTATEN

100 g frische Himbeeren  
300 g aromatische Aprikosen  
ca. 2 EL Himbeersirup  
½ TL fein geriebener Ingwer  
½ TL fein gehackter Koriander  
Schalenabrieb und 1 EL Saft von  
1 Bio-Limette  
150 g Mascarpone  
150 g Vollmilchjoghurt  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
8 große, weiche Amarettini  
(Mandelkekse)

### ZUBEREITUNG

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb direkt in den Topf streichen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Aprikosenspalten mit Himbeersirup, Ingwer, Koriander, Limettenschalenabrieb und Limettensaft zu den pürierten Himbeeren geben. Unter Rühren aufkochen und bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln. Die Süße überprüfen, eventuell noch etwas Sirup dazugeben und kalt werden lassen.

Mascarpone mit Naturjoghurt und dem Vanillezucker verrühren. Ein Drittel der Amarettini in verschließbare Gläser krümeln. Dann ein Drittel vom Früchtekompott und von der Mascarponecreme darüber geben. Das Ganze nochmals wiederholen. Mit etwas zurückgebliebenem Himbeersud beträufeln. Die Gläser verschließen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp: Als Gläser eignen sich verschließbare Konfitüre- oder Einmachgläser. Das Fruchtragout soll nur einen Hauch Ingwer- und Koriandergeschmack haben.