

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rumtopf-Trifle

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rumtopf-Trifle

Rumtopf-Trifle

6 Kekse nach Wahl

1 Kugel Schokoeis

1 Kugel Karamell-Eis

200 g Quark

geschlagene Sahne

Rumtopf

Chili getrocknet

Rumtopf-Trifle

1.4 Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln und als Grundlage in das Dessertglas geben.

2.

In der Zwischenzeit etwas vom Rumtopf mit Chili in einem kleinen Topf erhitzen. Nur einmal kurz aufkochen lassen.

3.

Das Eis in einen Mixbecher geben und mit dem Quark gut mixen. Den Quark auf den Keksen verteilen und mit dem heißen Rumtöpfl übergießen. Zügig mit der geschlagenen Sahne garnieren und mit zwei Keksen dekorieren.

4.

Schon können Sie den vielleicht besten Trifle der Welt genießen.