

NOUGATSWIRL-BEERENTRIFLE

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

Zubereitungszeit: 25 min.

- 100 g Niederegger, Nougat Sahne-Feinherb
- 1 El Pflanzenöl
- 250 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 100 g Vollmilchjoghurt
- 500 g gemischte Beeren (Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 6 El Niederegger Marzipanlikör
- 1 El Limettensaft
- 100 g weiche Amarettini

ZUBEREITUNG:

1. Nougat und Pflanzenöl in eine Metallschüssel füllen und im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen.
2. Mascarpone und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Gummischaber geschmeidig rühren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark heraus schaben und zum Mascarpone geben. Vollmilchjoghurt unterrühren. Nougat zugießen und mit der Mascarponecreme so verrühren das eine Marmorierung entsteht.
3. Die Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. In eine Rührschüssel geben und mit 2 El Marzipanlikör vermischen. Die Limettenschale fein darüber abreiben. Den Limettensaft auspressen und darüber träufeln.
4. Die weichen Amarettini grob zerbröseln und in die Gläser füllen. Jeweils einen Esslöffel Marzipanlikör darauf träufeln. Die Beeren darauf verteilen.
5. Die Nougatcreme mit einem Esslöffel auf die Beeren geben und servieren.

