

Jogurt-Guetzli-Trifle

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: 1 Stunde

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl Inhalt

100 g Guetzli, z.B. Brunzli

400 g Jogurt nature

4 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Zimt

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

200 g tiefgekühlte Beerenmischung

1-2 EL gehackte Pistazien, zum Garnieren



Zubereitung

1. Guetzli in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz grob zerkrümeln oder hacken.
2. Jogurt mit Zucker, Vanille und Zimt mischen, Rahm sorgfältig darunterziehen. Lagenweise Crème mit Beeren und Guetzli-krümeln einschichten. Zugedeckt 30-60 Minuten kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Je nach Saison andere Früchte oder frische Beeren verwenden.