

## Mixed Berries Trifle



### REZEPT FÜR 4 PERSONEN

#### ZUTATEN MIXED BERRIES:

- ½ Zitrone, in Scheiben
- 200 g Zucker
- 2 dl Wasser
- 10 Holunderblütendolden, grob gezupft
- 200 g Frische Sommerbeeren (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren etc.)
- 1 Nektarine
- 5–6 Blätter Minze
- ¼ Zitrone, Saft

#### ZUTATEN MASCARPONE-CRÈME:

- 250 g Mascarpone
- 2 EL Puderzucker
- ½ Vanillestengel, ausgekratzt
- 2 dl Vollrahm
- 2 Meringues, zerbröckelt

#### ZUBEREITUNG MIXED BERRIES:

Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit den Holunderblüten und dem Wasser aufkochen. Den Blütensirup 3–4 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und den Sirup 2–3 Stunden ziehen bzw. auskühlen lassen. Anschliessend passieren.

Beeren waschen, Erdbeeren und Pfirsiche in Schnitze schneiden. Pfefferminze in feine Streifen schneiden und zu den Beeren geben. Holunderblütensirup und Zitronensaft hinzufügen, vorsichtig mischen und etwas ziehen lassen.

#### ZUBEREITUNG MASCARPONE-CRÈME:

Mascarpone mit Puderzucker und Vanillemark glatt rühren. Rahm steif schlagen und mit Mascarpone verrühren.

Zum Anrichten Beeren mit etwas Saft abwechslungsweise mit Mascarpone-Crème und Meringues Brösel in Gläser füllen. Nach Belieben mit einem Blatt Pfefferminze, Beeren oder Holunderblüten dekorieren.