

Kekstrifle mit Himbeeren

Zutaten:

100 g Keksreste oder Butterkekse

100 g griechisches Joghurt

100 g Topfen

150 g Himbeeren

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker



Die Kekse werden im Multizerkleinerer fein gemahlen. Die Himbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen und bei kleiner Hitze am Herd weich kochen. Wenn das geschehen ist, werden sie nach persönlichen Vorlieben durch ein Sieb gestrichen, um die Kerne zu entfernen.

Das Joghurt wird mit dem Topfen vermengt. Grundsätzlich brauchst das Dessert keine extra Süße, aber wer mag, kann natürlich auch hier etwas Zucker hinzufügen.

Das Dessert wird schichtweise in ein Glas gegeben und zum Durchziehen noch in den Kühlschrank gestellt.

Eventuell mit frischen Himbeeren und Kräutern verzieren.

Tipp: Man kann auch jedes andere Fruchtmus für das Kekstrifle verwenden.

