

Protein Trifle

Schicht für Schicht ein Genuss. Vanillepudding, Äpfel und Kuchen werden zu einem köstlichen Trifle, das den Gaumen verwöhnt.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 2 kleine rote Äpfel
- 1 TL Butterschmalz
- Limettensaft
- 2 Dr. Oetker fertige kleine Marzipankuchen
- 400 g Dr. Oetker High Protein-Pudding Vanille

Wie bereite ich ein High Protein Trifle zu?:

1 Vorbereiten:

Äpfel waschen, sechsteln und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Äpfel darin etwa 7 Min. dünsten. Anschließend mit Limettensaft abschmecken und abkühlen lassen.

2 Zubereiten:

Kuchen aus der Packung nehmen und in Würfel schneiden. Das High Protein Trifle in eine große Glasschale oder in kleine Gläschen schichten: Erst Kuchenwürfel, dann den Pudding, anschließend Äpfel. Die Schichten wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Das High Protein Trifle bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das High Protein Trifle nach Belieben mit Pistazien bestreuen.