Ölz Frischeiwaffeln "Trifle" mit frischen Früchten

Süßer Genuss für warme Tage - leichtes Dessert mit fruchtiger Note



Zutaten
1 Packung Ölz Frischei Waffeln
250 ml Schlagobers
150 g Mascarpone
½ TL Vanille Extrakt
2 EL Staubzucker
½ TL Zitronensaft
2 EL Kristallzucker
1 Packung Erdbeeren
1 Packung Himbeeren
2-3 Nektarinen
1 Packung Brombeeren
1 Packung Heidelbeeren
Minze

Zubereitungszeit
15 min

1. Früchte vorbereiten
Einen guten Mix der Beeren und einige Nektarine-Scheiben in einer Schüssel mit 2 EL Kristallzucker bestreuen, umrühren und einige Minuten stehen lassen.

2. Creme zubereiten
In einer Rührschüssel Schlagobers, Mascarpone, Vanille-Extrakt und Staubzucker cremig schlagen.

3. Waffeln zuschneiden
Die Ölz Frischei Waffeln in 4 kleine Stücke schneiden.

4. Trifle in Gläser füllen
Nun circa 4 Gläser mit den verschiedenen Schichten befüllen. Zuerst einige der Waffelstücke in die Gläser platzieren. 1 EL des Früchtemix und 1 EL der Creme obendrauf. In dieser Reihenfolge weiter schichten, bis die Gläser voll sind.

5. Dekorieren
Am Ende mit einer Waffel und frischer Minze dekorieren und genießen.