

# Коледен трайфъл

Рецепта от блог Вкуснотека

2 порции (/доза)



Лесно

up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

- 8 с.л. сладко от ягоди
- 1 пак. Крем Оле ягода Dr.Oetker
- 1 пак. Крем Оле страчатела
- 800 мл прясно мляко
- 1 ампула есенция ванилия Dr.Oetker
- 1 пак. Финес - аромат лимонovi корички Dr.Oetker
- 200 г заквасена сметана
- 4 бр. бишкоти
- 80 г малини
- 1 пак. захарни перли Dr.Oetker

- 1 Представям Ви моята интерпретация на тема Коледен трайфъл. Приготвя се буквално за минути, защото Crème Ole се приготвя без никакво варене. Освен това Crème Ole съдържа парченца сушени ягоди, а крем страчатела парченца шоколад. Разбърква се със студено мляко и към него добавям аромати като ванилия, лимонovi корички и малко заквасена сметана. В чаши редувам ягодово сладко, кремове, бишкоти и малини и за разкош поръсвам с цветни перлички. Получи се превъзходен, празничен десерт, който сигурна съм Вашите гости ще оценят. Можете да го пригответе и в по-малки чаши, тип уиски.
- 2 Налейте в купа 400 мл. прясно мляко. Добавете Crème Ole с вкус на ягода и разбъркайте с миксер до съгъстяване. Добавете 100 мл. заквасена сметана, 1/2 ампула ванилена есенция и малко лимонovi корички. Разбъркайте добре.  
По същия начин в друга купа налейте 400 мл. прясно мляко и добавете Crème Ole с вкус на страчатела. Разбийте до гъст крем, добавете 100 мл. заквасена сметана и останалата част ампулата ванилия. Разбъркайте добре.





3. Вземете две големи и дълбоки чаши за трайфъла. На дъното разпределете ягдовото сладко. Следва около два пръста дебел пласт ягдов крем, след това натрошете на големи парчета бишкотите и ги аранжирате отгоре върху крема. Сложете два пръста от страчатела крема, като внимавате да не закрийте напълно бишкотите. По красиво е, когато се виждат. За финален щрих подредете малинки и поръсете с цветни перлички. Охладете и поднесете за празника.

За още идеи може да посетите блог [Вкуснотека](#)

