

Kaktusfeigen-Trifle



Das brauchst du (für 4 Gläschen):

5 bis 6 Kaktusfeigen

500 g griechischen Joghurt

50 g Puderzucker für die Kaktusfeigen

50 g Puderzucker für den Joghurt

eine Handvoll Baisers

So machst du's richtig:

1.) Schneide die Kaktusfeigen in Hälften, so dass sie so aussehen:



2.) Löffle das Fruchtfleisch der Kaktusfeige aus dem Gehäuse:



- 3.) Püriere das Fruchtfleisch mit einem Pürierstab.
- 4.) Passiere das Fruchtfleisch durch ein Haarsieb, so dass du die unbrauchbaren Kerne von dem Fruchtfleisch und dem Fruchtsaft getrennt hast:



- 5.) Gib nun 50 g Puderzucker in den Fruchtsaft und rühre das Ganze durch.
- 6.) Gib in eine andere Schüssel den griechischen Joghurt und gib auch die anderen 50 g Puderzucker dazu.
- 7.) Rühre auch den Joghurt durch.
- 8.) Richte das Ganze in Gläsern dekorativ an.

So sieht im Übrigen eine ganze Kaktusfeige aus:



***Manchmal sind noch Dornen dran, so dass es sich empfiehlt, mit Küchenhandschuhen zu arbeiten.
Kaktusfeigen sind erst mal geschmacksneutral und erhalten ihren Geschmack durch die restlichen
Zutaten.***