

# An die Löffel, fertig, los! Veganer Erdbeer-Trifle „To-Go“

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitung: 30 Min. / Kühlzeit: 30 Minuten III einfach



Bilder: © F. Fuchs, A. Neumann für BVE0

## Zubereitung

- Vegane Butter bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen und mit den zerstoßenen Haferkekse vermengen. Dann den Haferkeks-Crumble auf dem Boden der Dessertgläser verteilen.
- Ein Drittel der Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Puderzucker pürieren. Die Hälfte des Pürees zur Seite stellen, den Rest auf den Haferkeks-Crumble geben.
- Von den verbliebenen Erdbeeren werden ein paar schöne Exemplare als Deko zur Seite gelegt. Die anderen werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und im Glas so aufgestellt, dass sie ringsum gut zu sehen sind. Schiebt man sie mit leichtem Druck an der Glaswand nach unten, haften sie besser am Glas.
- Dann die Schlagcreme steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dazugeben und den Sojaquark unterheben. Die Quarkcreme anschließend in einen Spritzbeutel umfüllen und die Gläser damit auffüllen.
- Zu guter Letzt wird das restliche Erdbeer-Püree als Topping auf der Quarkcreme verteilt und vorsichtig glattgestrichen.
- Die Erdbeer-Trifles sollten vor dem Servieren für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank gestellt werden. Eine halbierte Erdbeere rundet die Optik des Desserts ab.

## Zutaten für 4-6 Bügelgläser à 370 ml

- 600 g Erdbeeren
- 300 g Sojaquark
- 250 ml pflanzliche Schlagcreme
- 90-100 g vegane Butter (weich)
- 1 Packung (175 g) vegane Haferkekse
- 75 Zucker
- 3 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker