



Blutorangen Trifle

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Wer dieses Blutorangen Trifle einmal probiert, kann nicht wieder davon lassen.

Zutaten

- Ca. 1,6 kg Blutorangen
- (ergibt ca. 700g Fruchtfleisch nach dem Filieren)
- 250 g Gelierzucker
- 180 g Kokosmakronen vom Bäcker oder
- 100 g italienische Mandelmakronen „Amaretti“
- 150 g Florentiner „Catuccini“
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- Abrieb einer Orange
- Abrieb einer Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Orangen schälen und filieren und die einzelne Segmente mit dem Gelierzucker und dem Abrieb ca.3 min. "köcheln", lassen, bis eine "Konfitüre" entstanden ist; abkühlen lassen.

Schritt3

Die Kokosmakronen in grobe Scheiben krümeln und in der mittleren Einschubleiste 15 min. bei 130°C rösten, abkühlen lassen.

Schritt4

Danach Kokosmakronen, Amaretti und Florentiner grob zerdrücken und vermischen.

Schritt5

Die Schlagsahne steif schlagen und die Mascarpone hinzufügen, unterheben.

Schritt6

Ein Drittel der Gebäckmischung in eine runde oder ovale Glass- oder Porzellanform geben.

Schritt7

1/3 der Masse gleichmäßig verteilen und 1/3 der Orangenkonfitüre darüber verteilen; diese Schichtung zweimal wiederholen.

Schritt8

Den Abschluss bildet die obere Mascarpone Schicht, auf der die Orangenkonfitüre mit einigen Orangenfilets den dekorativen Abschluss bildet.

Schritt9

Wenigstens 2 Stunden, besser über Nacht abgedeckt und kühl durchziehen lassen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** lecker, schmeckt jedem, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangen-trifle/>