



# Silvester-Trifle

mit Karamell, Schokolade und Brezel

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](https://www.knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

### Die Karamellsauce vorbereiten:

Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist und leicht bräunt. Von der Herdplatte nehmen, die Butter einrühren bis Butter und Zucker eine Masse sind. Sahne einrühren und kalt stellen. Für die Schokosauce alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.

### Für die Creme

Sahne mit Zucker und Vanillezucker streif schlagen. Mascarpone cremig rühren, Quark einrühren und die Sahne unterheben. Schokolade schmelzen und in 1/3 der Masse einrühren.

Beide Massen in je einen Spritzbeutel geben. 2/3 der Brezel und die Oreos grob zerkrümeln. Die Hälfte der Oreos in die Gläser geben, Vanille- und Schokocreme dazugeben. Brezel am Rand verteilen und Krümel in die Mitte geben. Mit Karamellsauce und Schokosauce übergießen. Nochmal die Creme verteilen. Zum Schluss mit den restlichen Brezel, Oreos, Karamell- und Schokosauce dekorieren. Kühl stellen bis zum Servieren.

## Einkaufsliste

Für 1 großes oder 6-8 Gläser  
(300 ml)

### Karamellsauce:

- 70 g Zucker
- 10 ml Wasser
- 50 g Butter
- 60 ml Sahne

### Schokosauce:

- 35 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 50 ml Sahne
- 40 ml Milch
- 1 EL Backkakao

### Creme:

- 500 ml Sahne
- 500 g Mascarpone
- 250 g Speisequark
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

### Zusätzlich für die Schokocreme:

- 100 g Zartbitterschokolade

### Außerdem:

- 200 g Brezel
- 150 g Oreos

