

## Birnen-Trifle

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

---

**8 Willisauer Ringli** (ca. 50 g),  
zerbröckelt

**2 Birnen** (ca. 300 g), Kerngehäuse  
entfernt, in Würfeli

**1 EL Zucker**

**1 EL Wasser**

**½ EL Zitronensaft**

---

**200 g PHILADELPHIA Balance**

**180 g Joghurt nature**

**1 EL Zucker**

**30 g dunkle TOBLERONE**, grob gehackt

---

1. Guetzli in die Gläser verteilen. Birnen, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, in die Gläser geben, auskühlen.

2. PHILADELPHIA, Joghurt und Zucker gut verrühren, in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Schokolade darauf verteilen.

**Portion:** 230 kcal, F 6 g, Kh 34 g, E 9 g

**Tipp:** Statt Birnen Äpfel oder Zwetschgen verwenden.

