



TRIFLE

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten

- 2 Schachtel Chocolune
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier
- 3-4 Esslöffel Puderzucker
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 2 Teelöffel Orangenzerze
- 50 g Orangeat

Zubereitung

3. Die Eier trennen
4. Das Eigelb mit dem Zucker und der Mascarpone schaumig aufschlagen.
5. Das Eiweiß steif schlagen.
6. Den Eischnee vorsichtig unter die Mascarponecreme ziehen.
7. Orangenzerze, Orangeat und Orangensaft vorsichtig dazugeben.
8. Ein viertel der Mascarponecreme auf dem Boden einer Glasschale verstreichen und mit Chocolune bedecken.
1. Darauf wieder eine Schicht der Creme verstreichen und mit einer Schicht Chocolune bedecken. Dies wiederholen, bis die ganze Crème und Biscuit verbraucht sind.
2. Das Trifle mindestens ein paar Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Veronika Studer
Für Kambly

