



TRIFLE

Zubereitung: 20 Minuten

Zutaten

- 2 Schachtel Chocologne
- 250 g Mascarpone
- 3 Eier
- 3-4 Esslöffel Puderzucker
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 2 Teelöffel Orangenzeste
- 50 g Orangeat

Zubereitung

1. Darauf wieder eine Schicht der Creme verstreichen und mit einer Schicht Chocologne bedecken. Dies wiederholen, bis die ganze Crème und Biscuit verbraucht sind.
2. Das Trifle mindestens ein paar Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.
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 Mascarponecrème ziehen.
7. Orangenzeste, Orangeat und Orangensaft vorsichtig dazugeben.
8. Ein viertel der Mascarponecreme auf dem Boden einer Glasschale verstreichen und mit Chocologne bedecken.

Veronika Studer
Für Kambly

