



## TRIFLE

Préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

- 2 paquets de Chocolune
- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 3 à 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- 2 cuillères à café de zestes d'orange
- 50 g d'écorces d'orange confites

### Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes.
2. Battre les jaunes avec le sucre et le mascarpone jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
3. Battre les blancs en neige ferme.
4. Incorporer les blancs en neige à la crème mascarpone en mélangeant délicatement.
5. Ajouter les zestes d'orange, les écorces d'orange confites et le jus d'orange en mélangeant délicatement.
6. Déposer un quart de la crème mascarpone au fond d'un bol en verre et recouvrir de biscuits Chocolune.
7. Couvrir à nouveau d'une couche de crème, puis d'une couche de biscuits Chocolune. Continuer à alterner les couches jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème ni de biscuits.
8. Laisser reposer plusieurs heures au réfrigérateur (idéalement pendant toute une nuit).

Veronika Studer  
Pour Kambly

