



TRIFLE

Preparazione: 20 minuti

Ingredienti:

- 2 pacchetti di Chocolune
- 250 g di mascarpone
- 3 uova
- 3-4 cucchiai di zucchero a velo
- 2 cucchiai di succo d'arancia
- 2 cucchiaini di scorze d'arancia
- 50 g di scorza d'arancia candita

Preparazione

1. Separare tuorlo e albumine delle uova
2. Montare a schiuma i tuorli con lo zucchero e il mascarpone.
3. Montare a neve l'albumine.
4. Mescolare delicatamente l'albumine a neve con la crema di mascarpone.
5. Aggiungere delicatamente le scorze d'arancia, la scorza di arancia candita e il succo d'arancia.
6. Stendere un quarto della crema di mascarpone sul fondo di una ciotola di vetro e coprire con le Chocolune.
7. Stendere un altro strato di crema e coprire con uno strato di Chocolune. Ripetere la procedura fino a esaurire la crema e i biscotti.
8. Lasciar riposare il Trifle in frigorifero per almeno un paio d'ore (meglio se tutta la notte).

Veronika Studer
per Kambly

