



Menge 6 - 8 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WINTERLICHES SHORTBREAD-TRIFLE

Das britische Buttergebäck wird mit einer Schokoladen-Quark-Creme und einer schnellen Orangensoße hübsch geschichtet - ein tolles Dessert für die Feiertage!



Zubereitung

1. Shortbread grob zerbröseln und mit Schokoraseln mischen.
2. Schokolade in Stückchen brechen, in der Sahne erwärmen und schmelzen lassen. Anschließend im Kühlschrank kalt werden lassen.
3. Quark mit Schmand, Zucker und Zimt glatt rühren. Kalte Schokosahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkcreme heben.
4. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Alle Orangen schälen und filetieren.
5. 300 g Orangenfilets mit Zimt, Kardamom und Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben. Ca. 45 Sekunden pürieren, bis eine gleichmäßige Soße entsteht. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
6. Schokocreme mit Orangensoße und Shortbread-Krümeln abwechselnd in Gläser schichten. Dabei mit Shortbread-Krümeln beginnen, Schokocreme daraufgeben, dann Orangensoße dazugeben. So vorgehen, bis alles verbraucht ist. Mit Schokoraseln und Shortbread-Krümeln garnieren.
7. Bis zum Servieren kalt stellen.
8. Tipp: Die Orangensoße kann man mit 1-2 EL Orangenlikör, z. B. Cointreau, verfeinern.

Zutaten

Für die Keksschicht:

160 g	Shortbread
50 g	Schokoladenraspel, zartbitter

Für die Schoko-Creme-Schicht:

120 g	Schokolade, halbbitter (50% Kakaoanteil)
250 g	Sahne
250 g	Quark, 10 % Fett
250 g	Schmand
50 g	Diamant Feinster Zucker
1/2 TL	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Orangensoße:

1	Bio-Orange
3-4	Orangen
1 TL	Zimt
1/2 TL	gemahlener Kardamom
185 g	Diamant Gelierzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.