

BESITOCELLO-TRIFLE



Zutaten für 4 Personen

- 180 gr. Mascarpone
- 180 gr. Magerquark
- 1 dl Vollrahm
- 30 gr. brauner, grober Rohrzucker
- 1 dl BESITOCELLO
- 100 gr. Lotus Biscoff Karamellgebäck

Zubereitung

1. Lotus-Karamellgebäck in einen verschliessbaren Gefriersack geben und mit dem Wallholz zu Krümeln zerkleinern.
2. Je 1 EL der Krümel in 4 Gläser verteilen und mit je 1 EL BESITOCELLO beträufeln.
3. Mascarpone, Magerquark, Rohrzucker und restlicher BESITOCELLO gut miteinander verrühren.
4. Vollrahm steif schlagen und unter die Masse mischen.
5. Nun abwechselnd je 1,5 EL Masse und je 1 EL Karamell-Krümel einschichten, abschliessen mit der Masse und mit ein wenig Krümeln dekorieren.
6. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

