

Und zum Dessert 'n Likörchen: Trifle mit Baileys und Oreos

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

Für die helle und die Schokoladensahne

110 g Zartbitterschokolade
100 ml Milch
400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Esslöffel Puderzucker
100 ml Baileys

Für die Keks-Krümel

15 Oreo-Kekse

Besonderes Zubehör

3 Dessertgläser (à 0,4 - 0,5 l)

Jedes Jahr zu Weihnachten taucht - woher auch immer - eine Flasche Baileys bei mir auf. Irgendjemand kommt immer auf die fixe Idee mir ein Fläschchen von diesem süßen, schlotzigen Gesöff anzudrehen. Das Problem: Ich mag es einfach nicht! Ein Getränk muss für mich erfrischend und prickelnd statt cremig und klebrig sein. Kurz: Jahr für Jahr werden die Flaschen bei spontanen Einladungen dreist weiterverschenkt oder wandern nach Monaten heimlich in den Müll.

Als mir neulich mal wieder eine dieser ungeliebten Mitbringsel im Schrank traurig entgegenschaut, dachte ich: "Hm ... trinken, mag ich dich nicht ... aber zum Fressen hätte ich dich gern."

Mission: Den armen verschmähten Baileys in ein schickes Dessert einbauen.

Ein bisschen Schoki (klar), etwas mehr Sahne (was soll's), ein paar Oreo-Kekse (es muss knuspern) und tadaaaa: Herausgekommen ist ein waahnsinns Trifle der Extraklasse.

Ich sag's ja immer: Resteküche ist die kreativste und somit beste Küche.

Also liebe Gäste: her mit dem Baileys!

- 1 -

Schokolade hacken. Mit Milch unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- 2 -

Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Wenn die Sahne beginnt steif zu werden, Baileys langsam hinzugeben.

- 3 -

Sahne in 2 Hälften teilen. Unter eine Hälfte Schokoladenmasse ziehen.

- 4 -

Oreo-Kekse in einen Food Processor geben und zu Krümeln zerkleinern. Ein paar Oreo-Krümel zum Garnieren beiseitelegen.

- 5 -

Und zum Dessert 'n Likörchen: Trifle mit Baileys und Oreos

In jedes Glas $\frac{1}{6}$ der Schokoladensahne geben. Auf der Schokoladensahne jeweils $\frac{1}{6}$ der hellen Baileyssahne verteilen. Baileyssahne jeweils mit $\frac{1}{3}$ Oreo-Krümeln bedecken. $\frac{2}{3}$ der restlichen hellen Baileyssahne auf die Oreo-Krümel geben.

- 6 -

Restliche Schokoladensahne auf die Gläser verteilen. Mit einem Klecks heller Baileyssahne abschließen und mit Oreo-Krümeln garnieren.