



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Orangen-Trifle

6 Orangen
16 Löffelbiskuits
500 g Frischkäse
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel gemahlenes Kardamom

Vier Orangen auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Löffelbiskuits klein brechen und mit dem Saft tränken, ohne sie völlig aufzuweichen.

Zwei Orangen inklusive der weißen Haut schälen und in kleine Würfel schneiden (einige Würfel zur Dekoration aufbewahren). Frischkäse mit Zimt und Kardamom vermengen.

In vier Gläsern jeweils eine Lage Biskuits, eine Lage Frischkäse und einige Orangenwürfel mehrmals übereinander schichten.

Kurz vor dem Servieren mit ein paar Schokoladenspänen und Orangenwürfeln bestreuen.

Weinempfehlung

Coteaux du Layon

Nach: http://www.vinsvalde Loire.fr/de_DE/vins_modedemploi/recettes.aspx?ID=bc15ef3f-18aa-47a3-809b-e6503e1b5813de