

Irish Coffee Trifle mit Schokolade und Nüssen



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 740 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 53 g

Kohlenhydrate: 43 g

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Whiskey

6 EL Kaffeelikör

0.5 dl Espresso

100 g Löffelbiskuits

180 g g Milkschokolade mit Nüssen, z. B.
Lait Noisettes

100 g Mascarpone

1 EL Haselnüsse

2.5 dl Rahm

Zubereitung

1. Whiskey, Kaffeelikör und Espresso mischen und Löffelbiskuits damit gleichmässig übergiessen. Schokolade fein hacken und über einem lauwarmen Wasserbad langsam schmelzen. Mascarpone beimischen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, aber nicht kühl stellen.
2. Haselnüsse rösten. In einem Tuch aneinanderreiben, Häutchen so entfernen. Nüsse grob hacken. Rahm steif schlagen. Mit der Schokoladenmasse und den Biskuits in Gläser schichten. Mit Rahm abschliessen. Mit den Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.