

Nussiges Orangen-Trifle

Eine leckere Nougat-Mousse im Glas mit frischen Orangen und Cantuccini eingeschichtet.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Nougat-Mousse:

3 Orangen
150 g Cantuccini
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Nougat

- 1 Orangen und Cantuccini vorbereiten:**
Orangen schälen, die weiße Haut mit entfernen. Orangen in kleine Stücke schneiden. Cantuccini grob zerkleinern.
- 2 Mousse zubereiten:**
Rührbechr mit **heißem** Wasser ausspülen. **Kalte** Milch in den Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse mit Orangen und Cantuccini in Dessertgläser einschichten. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.