

Nougat-Orangen-Trifle

4 - 6 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.



Zutaten:

3 Orangen

150 g Cantuccini

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Nougat

1 Vorbereiten:

Orangen schälen, die weiße Haut mit entfernen. Orangen in kleine Stücke schneiden. Cantuccini grob zerkleinern.

2 Zubereiten:

Rührbecher 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.