

Трайфъл с черешово сладко и бисквити

Десерт на няколко слоя с наситен ванилово-плодов вкус

12 порции (/доза)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

300 г бисквити (или меденки)

2 пак. крем Парадиз ванилия

Dr.Oetker

500 мл прясно мляко

100 мл ликьор (напр. Baileys)

200 г конфитюр от череша

- 1 Нарезете меденките на едри парчета с нож. Пригответе едното пакетче Крем Парадиз според указанията, но с 200 мл прясно мляко и 100 мл студен ликьор. Разпределете половината от крема в голяма стъклена купа. Разпределете 2/3 от черешовия конфитюр отгоре и полейте останалия крем. Поръсете с 2/3 от меденките.
- 2 Пригответе втория Крем Прадиз с 300 мл прясно мляко според указанията на опаковката и го разпределете равномерно върху меденките. Поръсете повърхността на трайфъла с останалите меденки и черешовия конфитюр. Оставете десерта да се охлади.