Baileys-Oreo-Trifle im Glas

Das Rezept für das cremige Baileys-Oreo-Triffle im Glas ist nur für Erwachsene. Das Dessert ist eine köstliche Nachspeise für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
300 ml	Schlagobers (kalt)
100 ml	Baileys
100 g	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Das **Baileys-Oreo-Trifle im Glas** gelingt mit wenigen Handgriffen. Dafür die Zartbitterschokolade über ein Wasserbad schmelzen. Das kalte Schlagobers steif schlagen und halbieren.

2. Eine Hälfte vom steifen Obers vorsichtig unter die Schokolade heben. Den Bailey zum restlichen Schlagobers geben und vermischen.

3. Die Oreo Kekse in einem Beutel zerbröseln. Die zerbröselten Kekse abwechselnd mit Schokocreme und Baileyscreme in Dessert-Gläser schichten. Nach Belieben mit Oreos garnieren und zirka 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp