

Trifli med baileys og chokolademousse

Opskrift til 6 glas

Lav gerne din dessert i god tid inden gæsterne kommer, evt. om morgenen. Så er det blot at pynte med Oreos når den skal serveres.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

2 timer på køl

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Chokolademousse

- 75 g mørk chokolade
- 3 past. æggeblommer
- 25 g sukker
- 2 dl fløde
- 1/5 dl baileys

Oreos

- 1 pakke (rulle på 154 g) Oreos

Flødeskum

- 2 dl fløde

Sådan gør du

Start med at lave din chokolademousse:

1. Smelt chokoladen og lad den køle lidt af igen
2. Pisk sukker og æggeblommer til en luftig æggesnaps
3. Pisk også fløden til en let flødeskum (pisk med fordel alle 4 dl, men tag halvdelen fra til flødeskummen der skal bruges i trifli)
4. I en stor skål blandes den smeltede (og let afkølede chokolade), æggesnapsen, halvdelen af flødeskummen og Baileys.
5. Kom et par skefulde af moussen i hver glas

Anret:

1. Knus nogle af dine Oreos, behold andre hele. Kom lidt af de knuste over chokolademoussen

2. Så lidt flødeskum (evt. med sprøjtepose)
3. Så lidt mere chokolademousse
4. Så lidt flere knuste Oreos
5. Evt. lidt ekstra flødeskum (i så mange lag du nu synes)
6. Stil på køl i 2 timers tid og pynt med ekstra knuste og hele Oreos til sidst.