

Schoko-Cheesecake- Trifle mit Baileys

(sieht in Dessertgläsern/-schälchen am schönsten aus)

Zutaten für die 1. Schicht:

300 g Doppelrahmfrischkäse
200 g (Mager-) Quark (oder Quarkzubereitung)
100 g Zucker
30 g Backkakao
4 EL Baileys

Für die 2. Schicht:

250 g Sahne
3 EL Puderzucker
2 EL Baileys
1 EL Backkakao

Außerdem:

14 Oreo-Kekse
(Sprühsahne)

(Isi's Variante für den Weihnachtskick: mit Zimt abschmecken 😊)

Zubereitung:

Frischkäse, Zucker, Kakao und Baileys zu einer Creme verrühren.

In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Dann Baileys und Kakao unterheben.

Die Oreo-Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln und etwas davon zur Deko beiseitelegen.

Die Hälfte der Frischkäsecreme auf die Dessertgläser verteilen.

Die Sahnecreme komplett darauf geben. Dann eine Schicht Keksbrösel einfüllen und mit der restlichen Frischkäsecreme abschließen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren einen Tupfen Sprühsahne aufspritzen und mit den beiseitegelegten Keksbröseln bestreuen.

Lasst es Euch schmecken!

Eure Isi