



# SCHOKO MINZ TRIFLE



## ZUTATEN

- 200 g Mascarpone
- 400 g Magerquark
- 4 EL Zucker
- 100 ml Pfefferminzsirup
- 2 EL Backkakao
- Milch
- 150 g Kakaokekse
- 130 g Cavendish & Harvey Mint Choco Drops

## ZUBEREITUNG

- Mascarpone, Quark und Zucker in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mit etwas Milch (ca. 2 EL) wird es noch cremiger. Anschließend auf zwei Schüsseln verteilen.
- Die Masse in der einen Schüssel mit dem Pfefferminzsirup verrühren, in die andere den Backkakao hineinsieben, 1 EL Milch dazugeben und glatt rühren.
- Die Kakaokekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz (oder anderem Küchengerät) zerbröseln.
- Die Dessertgläser bereitstellen. Zuerst ein wenig von den Keksbröseln hineingeben, dann abwechseln die Minz- oder Kakaocreme. Wieder etwas Keksbrösel und anschließend die beiden Quarkcremes.
- Der Abschluss bilden die Keksbrösel. Als Dekoration eignen sich die Cavendish&Harvey Mint Choco Drops.

Rezept von [@gernekochen](#)