

# Süsse Winterzeit

Portionen = 6-8

Zubereitungszeit: 45 / 0 = 45 Min.

## Zutaten:

- 200g Löffel-Biskuit
- Saft einer Orange
- 1 Dose Mandarinen
- etwas Zucker und Vanille-Zucker
- 200 g Mascarpone
- 250 g Joghurt 3,5% Fett
- 200 ml Sahne
- [3 EL Irrläufer-Likör](#)
- 1Pck. Monbana Trinkschokolade
- [4TL „einfach & lecker“](#)

Flache Schale mit Löffel-Biskuits auslegen. Den Saft der Orange und dem „Irrläufer“ mischen und die Löffel-Biskuits damit tränken. Die Löffel-Biskuit mit den abgetropften Mandarinen belegen. Sahne schlagen mit Mascarpone, Joghurt und 3 TL „einfach & lecker“ und eventuell restlichem Likör-Saftgemisch verrühren, nach Geschmack noch mit Zucker und Vanille-Zucker süßen und alles vorsichtig auf die Löffel-Biskuitmasse streichen. 2-3 Löffelbiskuits fein reiben, mit dem Kakao-Pulver und 1TL „einfach & lecker“ vermischen und das Dessert damit bestreuen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden durchziehen lassen.