



Zuppa Inglese

Zutaten: 1 Päckchen Löffelbisquit
1 Dose Obstsalat
1 P. Vanillecreme
2 x 250 ml süße Sahne
2 Tassen Milch
Maraschino Kirschlikör
Zitronat

3 bis 4 Teelöffel Zitronat in einem kleinen Glas unter Likör einlegen. (einen Tag vorher) Obstsalat abschütten und gut abtropfen lassen. Die Früchte in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit Likör vermischen und Biscuits kurz eintauchen. Dann in die Schüssel oder Glasform legen.

Die Sahne und die Milch in eine Schüssel geben und mit dem Mixer und viel Zucker verrühren bis eine Creme entsteht. Eher etwas weniger Milch und dann etwas dazu geben. Diese Creme über den Biscuits verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Bei mehr Personen einfach die doppelte Menge nehmen)

Am nächsten Tag die Früchte auf der Creme gleichmäßig verteilen und das Zitronat darüber streuen. Das zweite Päckchen Sahne mit viel Zucker und Vanillezucker schlagen und darauf verteilen. Darüber Kakao zerstäuben.