

Spekulatius-Toffee-Trifle im Glas

Zutaten

- 500 g weiche Karamellbonbons (z.B. Sahne Muh-Muhs)
- 200 ml Milch
- 400 g Spekulatius
- 500 g Schlagsahne
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g heller Sirup
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken

Für die Karamellsoße weiche Sahnebonbons zusammen mit 100 ml Milch in einen Topf geben und unter Rühren zum Schmelzen bringen. Anschließend die Soße zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Die Spekulatius in einem Mörser oder alternativ in einem Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle grob zerbröseln. Die Sahne halbsteif schlagen.

Für die Creme den Frischkäse gemeinsam mit Vanillezucker, Zimtpulver, Sirup, Ingwer und Nelken zu einer Masse vermengen. 100 ml Milch hinzugießen und anschließend die Sahne unterheben.

Anrichten: Die Keksbrösel, Creme und Karamellsoße abwechselnd in mehreren Schichten in ein Glas geben. Abschließend noch mit einigen Keksbröseln und etwas Karamellsoße verzieren.