



## PORTAKALLI TRİFLE

<https://www.sabah.com.tr>

16-18 adet kedidili bisküvi  
350 gram portakal reçeli  
Yarım su bardağı portakal suyu  
Kreması için:  
200 gram labne peyniri  
1 paket krem şanti (1/2 su bardağı süt ile hazırlanmış)  
Süslemek için:  
Ceviz  
Badem  
Parça çikolata  
Kurutulmuş meyve  
Şekerli draje

Portakal suyu ve reçel ile kedidili bisküvileri arzu ettiğiniz kıvamda ıslatın. Krem şantiyi, sütü ve labne peyniri bir kaptaki önce düşük, sonra yüksek devirde çırpın. Sertleşmesi için buzdolabında bekletin. Karışımı, 6 adet bardağa sırasıyla portakallı kedidili, biraz reçel ve labneli krema olacak şekilde yerleştirin (görüntünün şık olması için krema sıkma torbası kullanabilirsiniz). Üstünü isteğinize göre parça çikolata ya da kurutulmuş meyve, ceviz, badem ile süsleyin.

