Kolmen suklaan kerrosjälkkäri

6 annosta/30 minuuttia

|  |
| --- |
| valkosuklaamousse |
| 100 g | valkosuklaata |
| 2 dl | vispikermaa |
| 200 g | turkkilaista jogurttia |
| 1 rkl | tomusokeria |
| lisäksi |
| ½ dl | kuohukermaa |
| 1 dl | pähkinä-suklaalevitettä (esimerkiksi Nutella) |
| 4 | appelsiinia |
| 6 | suklaakeksiä |
| 50 g | tummaa suklaata rouhittuna |

KUORI appelsiinit veitsellä ja leikkaa hedät kalvottomiksi lohkoiksi.

SULATA valkosuklaa vesihauteessa tai mikrossa jaksoittain. Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Kaada valkosuklaasula jogurttiin samalla sekoittaen. Nostele joukkoon kermavaahto  ja tomusokeri.

MITTAA kuohukerma kulhoon. Lisää nutellaa nokareina vispilällä sekoittaen. Kun kaikki nutella on lisätty, sekoita tasaiseksi kastikkeeksi.

KOKOA jälkiruuat korkeisiin laseihin kerroksittain; valkosuklaamoussea, keksinmuruja, appelsiineja ja nutellakastiketta. Koristele pinta suklaarouheella.