



Zutaten für 6 Portionen

Für die Sauce: 25 g Zartbitter-Kuvertüre, 50 ml Sahne; Für die Creme: 30 g gehackte Haselnüsse, 300 ml Sahne, 4 EL Vanillezucker, 8 kinder bueno[®]-Riegel, 250 g Mascarpone, 25 g Vollmilch-Kuvertüre; Außerdem: 6 Dessertgläser à 150 ml



Zubereitungszeit

1 Stunde (davon 30 Minuten aktiv)

Zubereitung



1 Für die Sauce zunächst die Zartbitter-Kuvertüre fein hacken, die Sahne aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin auflösen. Anschließend die Sauce mit Folie abgedeckt beiseitestellen.



2 Für die Creme zuerst die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und abkühlen lassen.



3 Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.



4 Die kinder bueno[®]-Riegel in Stücke teilen und 6 Stücke davon beiseitestellen. Die übrigen Stücke sehr fein hacken.



5 Nun den Mascarpone glatt rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.



6 Die Vollmilch-Kuvertüre in einem heißen Wasserbad schmelzen.



7 Die Mascarponecreme in drei Teile teilen und ein Teil in die Dessertgläser füllen. Die übrige Creme nun mit den gehackten kinder bueno[®] und den Haselnüssen verrühren. Danach die Creme halbieren und wiederum einen Teil in die Dessertgläser füllen.



8 Die übrige Creme mit der Kuvertüre verrühren und ebenso in die Dessertgläser füllen. Zuletzt die Schokoladen-Sauce darauf verteilen und die Gläser für ca. 30 Minuten kalt stellen.



9 Vor dem Servieren die beiseitegestellten kinder bueno[®]-Stücke diagonal halbieren und die Creme damit garnieren.

Guten Appetit wünscht