



KINDER BUENO® CREME MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 6 Portionen

Für die Sauce:

- 20 g Zartbitter-Kuvertüre
- 30 ml Sahne

Für die Creme:

- 1 EL gehackte Haselnüsse
- 150 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 kinder bueno®-Riegel
- 250 g Quark
- 20 g Vollmilch-Kuvertüre

Außerdem:

6 Dessertgläser à 150 ml

| | |
|---------------------|----------|
| Portionen: | 12 |
| Pro Portion: | 59 g |
| Pro Portion: | 241 kcal |

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 beiseite stellen.

2

Für die Cremes zuerst die Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten und abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die kinder bueno®-Riegel in Stücke brechen und 6 Stücke davon beiseite stellen. Die übrigen Stücke sehr fein hacken.

3

Nun die Quark glatrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

4

Danach die Vollmilch-Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

5

Jetzt wird die Quarkcreme in drei Teile geteilt und ein Teil in die Dessertgläser gefüllt. 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. Die übrige Creme mit der Vollmilch-Kuvertüre verrühren und ebenso in die Dessertgläser füllen. Zuletzt die Schokoladen-Sauce darauf verteilen und die Gläser für ca. 30 Minuten kalt stellen.

6

Vor dem Servieren die beiseite gestellten kinder bueno®-Stücke diagonal halbieren und die Creme damit garnieren.