



CREMIGES HASELNUSS- SCHICHTDESSERT MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min

Davon aktiv:

ca. 20 Min

ZUTATEN

für 6 Portionen*

- ☐ 4 Riegel kinder bueno White
- ☐ 50 g geschälte Haselnüsse
- ☐ 1 TL Kokosöl
- ☐ 3 EL Zucker
- ☐ 120 ml Schlagsahne
- ☐ 250 g Mascarpone
- ☐ 30 g Puderzucker
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 Prise Salz

Außerdem:

6 Dessertgläser zum Servieren

ZUBEREITUNG

1

Haselnüsse grob hacken. Kokosöl in eine erhitzte Pfanne geben und die Haselnüsse rösten, bis sie duften, mit Zucker bestreuen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Haselnüsse auf Backpapier verteilen und 25 Minuten abkühlen lassen.

2

Schlagsahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Puderzucker, Vanilleextrakt und 1 Prise Salz gut verrühren. Die geschlagene Sahne unter die Mascarpone Masse heben.

3

kinder bueno White in Scheiben schneiden, aber 6 Stücke für die Deko aufheben.

4

Die Hälfte der Creme auf 6 Serviergläser verteilen und mit den kinder bueno White Scheiben und einigen gerösteten Haselnüssen bestreuen. Eine weitere Schicht Creme hinzufügen und mit den restlichen Haselnüssen und kinder bueno White Stücken garnieren.

Portionen:	6
Pro Portion:	80 g
Pro Portion:	293 kcal

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.