



Schoko-Mascarpone-Dessert
mit Haselnusskrokant



Zutaten für 6 Gläser

Für die Schokoschicht:

300g Zartbitter Kuvertüre

200g Schlagobers

1 Pkg. Schafmilch

6 Blatt Gelatine (ersatzweise 1 Pkg. Agar Agar)



Für die Mascarponecreme:

250g Mascarpone

80g Zucker

200g Schaftopfen

200g Schlagobers

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Zimt

300ml Rum

Für das Haselnusskrokant:

1 Handvoll ganze Haselnüsse

5 – 6 EL Zucker

1 Lage Backpapier

Zubereitung

Schokoschicht

Die Kuvertüre kleinhacken. Den Schlagobers mit der Schafmilch und der Gelatine (oder Agar Agar) in einem Topf verrühren und aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen. Die Kuvertüre dazugeben und schmelzen. Rühren nicht vergessen! Nochmals kurz auf köcheln lassen und heiß in Gläser füllen. Über Nacht fest werden lassen.

Haselnusskrokant

Für den selbstgemachten Krokant einfach 5 – 6 Esslöffel Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen. Die Haselnüsse kleinhacken und dazugeben, alles gleichmäßig wenden, die Masse auf Backpapier ausbreiten, trocknen lassen und anschließend in kleine Stücke schneiden.



Mascarponecreme

Mit einem Handrührgerät die Mascarpone mit dem Zucker und den Schaftopfen mixen. Den Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Optional noch etwas Zimt und Rum dazugeben. Auf der Schokoschicht anrichten. Mit Krokant dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit Schokoschicht: über Nacht

Schwierigkeitsgrad: einfach

Unser Tipp:

Die Schokoschicht wird relativ fest! Wer es lieber cremiger und weicher mag reduziert ganz einfach das Agar Agar bzw. die Gelatine

Mahlzeit 😊