Mascarpone-Cookie-Creme

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Etwa 70 g der Kekse zerkleinern.
2. Die Mascarpone in eine Rührschüssel geben und den Puderzucker sieben und unterrühren. Mit Naturjoghurt und Vanilleextrakt zu einer glatten Creme vermengen, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden.
3. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen und währenddessen den Vanillezucker langsam einrieseln lassen.
4. Die geschlagene Sahne unter die Creme mischen und die Keksbrösel zuletzt unterheben.
5. Die übrigen 150 g Cookies zu groben Bröseln verarbeiten und die Cookie-Creme in einen Spritzbeutel füllen.
6. Die Creme jeweils bis zu einem Drittel in das Dessertglas füllen und im Anschluss die groben Cookie-Brösel darüberstreuen. Erneut die Cookie-Creme aufspritzen und zu guter Letzt mit zwei Mini-Cookies, sowie paar Cookie-Brösel dekorieren.

Info:
Das Dessert ist im Kühlschrank circa 2 Tage lang haltbar.

Zutaten

- 220 g Chocolat-Chip-Kekse
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 120 g Naturjoghurt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Sahne
- ½ Pck. Vanillezucker