Monika Nagls Rezept: Cremiges Kinder-Bueno-Schichtdessert

Bis 15 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Zuerst die fünf Kinder Bueno Riegel mit einem Messer in feine Stückchen hacken. Diese geben der Creme später den nötigen Biss.
2. **Sahne schlagen:** Die kalte Schlagsahne zusammen mit dem Sahnesteif in einer hohen Schüssel fest aufschlagen und kurz beiseite stellen.
3. **Mascarpone-Basis:** In einer zweiten Schüssel die Mascarpone mit der Nuss-Nougat-Creme und dem Vanillezucker zu einer glatten, gleichmäßigen Masse verrühren.
4. **Creme fertigstellen:** Nun die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Zum Schluss die gehackten Bueno-Stückchen unterziehen.
5. **Schichten:** Etwa zwei Drittel dieser hellen Creme gleichmäßig auf sechs Dessertgläser verteilen und glatt streichen.
6. **Schoko-Akzent:** In die restliche Creme den Backkakao sieben und kurz unterrühren, bis sie eine schöne dunkle Farbe annimmt. Diese dunkle Schicht vorsichtig auf der hellen Creme in den Gläsern verteilen.
7. **Garnieren:** Zum Schluss die restlichen Bueno-Riegel in dekorative Stücke teilen und zusammen mit dem Haselnusskrokant auf das Dessert geben.

Tipp: Das Dessert schmeckt am besten, wenn es vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen konnte.

Zutaten

Für die Basis-Creme:

- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 400 ml Schlagsahne (gut gekühlt)
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- 100 g Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
- 5 Kinder Bueno Riegel
- 4 TL Backkakao (für die dunkle Schicht)

Für das Finish:

- 3 Kinder Bueno Riegel
- Etwas Haselnusskrokant oder gehackte Haselnüsse