

Vanillekipferl-Creme

Zutaten für 5 Personen

- 10 weiße Schokonikoläuse am Stiel je 15 g
- 100 g Vanillekipferl
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g Jogurt Natur
- 250 g Mascarpone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL Zucker



Zubereitung

5 Schokonikoläuse und 5 Vanillekipferl für die Deko zur Seite legen. Den Rest der Vanillekipferl in eine Gefriertüte geben und mit einem Schneidebrett zerdrücken oder mit dem Fleischklopfer zerbröseln. Von den restlichen 5 Nikoläusen die Stiele entfernen und in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Den Jogurt, den Mascarpone, das Vanilleextrakt und den Zucker mit dem Mixer verrühren, dann die geschmolzene Schokolade zugeben und mit verrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Löffel unter die Creme heben. Die Creme in Portionsgläser füllen. Dabei das Glas nur halb füllen und eine Schicht der Kipferlbrösel einfüllen. Wer möchte, kann die Kipferl mit einem EL Orangensaft begießen. Dann noch eine Schicht Creme auftragen. Etwas von den Bröseln auf die Creme streuen, dann ein Vanillekipferl und einen Schokonikoläuse mit dem Stiel nach oben in die Creme stecken.

Guten Appetit