



SÜSSE VERSUCHUNG

Schichtdessert im Glas mit Caramel und Nougat



Ob an gemütlichen Nachmittagen oder als Abschluss Ihres Mehrgangmenüs sorgt dieses Caramel-Rezept für das perfekte Dessert. «Schönesleben»-Köchin Diana Krauss hat ein neues Schichtdessert für Sie kreiert!

Zaubern Sie mit dem Haselnuss-Caramel-Schichtdessert von «Schönesleben»-Köchin Diana Krauss ein ganz besonderes Dessert auf den Tisch. Die Nachspeise wird in Gläsern aufgeschichtet und ist deshalb nicht nur kinderleicht zu portionieren, sondern sieht auch noch sehr schön aus!

Haselnuss-Caramel Schichtdessert

Zutaten für vier Gläser

- Vier EL kaltes Wasser
- 150 g Zucker
- 120 g Butter
- Vier EL Mascarpone
- 300 g Naturjoghurt
- 150 g Amarettini, gehackt
- 300 g Haselnüsse
- Zwei EL Haselnussöl
- 100 g Rohrzucker
- 30 g Kakaopulver dunkel
- Eine Prise Salz
- 70 g Vollmilch-Kuvertüre
- 25 g Zartbitter-Kuvertüre
- 300 g Rahm

Zubereitung

1. Für das Caramel den Zucker und Wasser zu einer Paste verrühren. Anschliessend in einem dicken Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, dabei die Masse nicht mehr umrühren! Wenn das Caramel die gewünschte Farbe hat, nacheinander Butter und Mascarpone unterrühren.
2. Die Hälfte der Haselnüsse ohne Öl anrösten, mit den Amarettini mischen und mit Amaretto beträufeln.
3. Für die Nougat-Creme die restlichen Haselnüsse hacken und ebenfalls ohne Öl in einer Pfanne anrösten. Die Nüsse, den Rohrzucker, Haselnussöl und Salz in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Kakaopulver begeben und weitermixen bis eine feine, sämige Masse entsteht. Die Kuvertüren und den Rahm in einen Topf geben und langsam schmelzen. Die entstandene Masse zur Haselnusspaste geben, bis die Mischung cremig wird.
4. Zum Schluss alles schichtweise mit dem Joghurt in vier Gläser füllen: Zunächst das Caramel, dann die Amarettini-Mischung, darauf den Joghurt schichten und zum Schluss die Nougatpaste daraufgeben. Mit ein paar gehackten Nüssen verzieren und kalt stellen.