

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Vanillecreme:

- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 EL Zucker
- 3 EL Milch
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 500 ml Milch

Für die Schokocreme:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 g Mascarpone
- 80 g Joghurt
- 40 g Puderzucker
- 200 ml Sahne

Für das Topping:

- 1 Pck. Ferrero Rocher
- 1 Pck. Haselnuss-Krokant
- 50 g Zartbitterschokolade

Schwierigkeitsgrad: 

So wird's gemacht:

Mit einem Schoko-Krokant Rand und einer Füllung aus Schoko- und Vanillecreme passt dieses kleine, aber feine Dessert einfach perfekt zu besonderen Anlässen.

1. Für die Schokocreme: Zartbitterschokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit Mascarpone, Joghurt und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die geschmolzene Schokolade nach und nach unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Sahne in einer zweiten Schüssel steif schlagen und unter die Creme heben.

2. Für die Vanillecreme: Puddingpulver, Zucker und 3 EL kalte Milch in einer Schüssel anrühren. Die beiden Eigelb mit der restlichen Milch dazugeben, durchrühren und in einem Kochtopf aufkochen. Eiweiß steif schlagen, unter die vollständig abgekühlte Creme rühren und noch einmal mixen.

3. Für das Topping: Die Schokolade schmelzen und in eine breite Schüssel füllen. Den Glasrand darin eintauchen und anschließend in den Haselnuss-Krokant dippen. Die Cremes nacheinander schichten und mit weiterem Krokant sowie Ferrero Rocher garnieren.

