

Weihnachtsdessert

Einkaufsliste:

Ca. 6 Gläser à 300 ml

Creme:

400 g Mascarpone
400 ml Sahne
100 g Zucker

Helle Creme:

100 g Vanillekipferl (oder andere helle Plätzchen)
2 EL Vanillezucker
100 g weiße Schokolade
Nach Belieben 200 g Marzipanrohmasse

Nougat-Creme:

100 g Spekulatius
1 EL Weihnachtszucker
100 g Nussnougat zum Backen

Außerdem:

200 g Spekulatius
150 ml naturtrüben Apfelsaft
50 g braunen Zucker
2 EL Weihnachtszucker
20 g Speisestärke

Quarkkuchen im Glas (6 Gläser):

150 g Plätzchen
500 g Quark
200 ml Sahne
80 g Zucker
200 g weiße Schokolade
2 EL Vanillezucker
150 ml Maracujasaft
20 g Speisestärke

Für die Tannenbäume:

6 Keks-Sticks
100 g Vollmilchkuvertüre
50 g weiße Kuvertüre
Zuckerstreusel



So wird's gemacht:

Zunächst die Schoko-Bäumchen vorbereiten: Die Keksstäbchen auf ein Backpapier legen. Schokolade schmelzen und warten bis sie etwas abgekühlt und dickflüssig ist. Auf dem Stick von rechts nach links beginnen, nach unten breiter werden. Die Schokoladenseite sollte der Stamm sein, damit der Keks im Dessert nicht aufweicht. Die erste Schicht leicht abkühlen lassen und eine zweite Schokoladenschicht auf den Tannenbaum verteilen. Mit Zuckerstreuseln dekorieren und auskühlen lassen.

Für das Schichtdessert die weiße Schokolade und das Nougat über dem Wasserbad jeweils schmelzen, leicht abkühlen lassen. Die Kipferl und Spekulatius zerbröseln. Sahne mit Zucker steif schlagen, Mascarpone hinzugeben. Die Masse auf zwei Schüsseln verteilen. In die eine Masse weiße Schokolade, Vanillezucker und Kipferl unterheben. In die anderen Creme Nougat, Weihnachtszucker und Spekulatius-Brösel unterheben. Beide Massen in einen Spritzbeutel geben.

Apfelsaft in einen Topf geben. Zucker und Weihnachtszucker hinzugeben und erwärmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Masse geben. Die restlichen Spekulatius ebendalls zerbröseln. Etwa zwei Teelöffel in ein Glas geben, die helle Creme darauf, weitere Brösel und die Sauce darauf geben und mit der Nougatcreme bedecken. So fortfahren bis das Glas gefüllt ist.

Quarkkuchen im Glas:

100 g weiße Schokolade schmelzen. Sahne mit Zucker und 1 EL Vanillezucker steif schlagen Quark unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterheben. Maracujasaft und Vanillezucker mit der Speisestärke verrühren und erhitzen bis die Masse eindickt. Die restliche Schokolade einrühren. Plätzchen grob zerkleinern und gemeinsam mit der Creme und der Sauce in Gläser schichten.



<https://knusperstuebchen.net>

<https://knusperstuebchen.net>