Cookies-Creme

Die köstliche Cookies-Creme ist ein einfacher und herrlicher Nachtisch. Perfekt als cremiges Dessert für Gäste oder für süße Genussmomente zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

225 g	Schokocookies (Schokoladen-Chips-Kekse)
250 g	Mascarpone
60 g	Staubzucker
120 g	Naturjoghurt
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 TL	Vanilleextrakt
	Schokocookies (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Cookies-Creme** im Glas zuerst vier Dessertgläser mit zirka je 250 ml Fassungsvermögen bereitstellen.

2. Etwa ein Drittel der Kekse in einen Zerkleinerer geben und zu feinen Bröseln mahlen. Die restlichen Kekse grob zerbröseln und beiseitestellen – sie sorgen später für den knusprigen Biss.

3. Die Mascarpone in eine große Rührschüssel geben. Den Staubzucker fein sieben und gemeinsam mit Naturjoghurt und Vanilleextrakt zu einer glatten, klümpchenfreien Creme verrühren. In einer separaten Schüssel das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Anschließend die feinen Keksbrösel unterziehen, bis sich alles gleichmäßig verbunden hat.

4. Die Cookies-Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze etwa 1 cm abschneiden. Zuerst rund ein Drittel der Creme in jedes Glas spritzen. Darauf eine Schicht der groben **Cookie**-Stücke verteilen. Anschließend erneut Creme aufspritzen. Zum Abschluss die Cookies-Creme mit Mini-Cookies dekorieren. Das Dessert vor dem Servieren mindestens 1

Stunde im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Tipp