

Erdbeer-Kinder Bueno-Dessert

Dieses Erdbeer-Kinder Bueno-Dessert ist ein cremiges Schichtdessert im Glas, das mit frischen Erdbeeren, einer luftigen Mascarponecreme und knusprigen Kinder Bueno begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Erdbeeren
400 ml	Schlagobers
200 g	Mascarpone
4 TL	San Apart
2 EL	Nutella
8 Stk.	Kinder Bueno
2 EL	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Kinder Bueno-Dessert** das Schlagobers zusammen mit der Mascarpone und dem San Apart in eine große Schüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen, bis eine luftige Creme entsteht.
2. Sechs Kinder Bueno-Riegel fein hacken und anschließend mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die Hälfte der Creme in eine zweite Schüssel geben und mit dem Nutella gründlich verrühren. Danach die zerkleinerten Kinder Bueno vorsichtig unterheben.
3. Die Erdbeeren gründlich waschen, das Grün entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden.
4. Nun das Dessert in Gläser mit einem Fassungsvermögen von etwa 220 ml schichten. Zuerst jeweils etwa 2 Esslöffel der hellen Creme in die Gläser füllen. Anschließend etwa 3 Esslöffel der Nutella-Kinder-Bueno-Creme darauf verteilen. Darauf eine Schicht Erdbeerwürfel geben und zum Abschluss nochmals 2 Esslöffel der hellen Creme aufsetzen.

5. Die Erdbeer-Kinder Bueno Desserts bis zum Servieren kühl stellen. Die [sommerliche Nachspeise](#) vor dem Servieren mit Schokoraspeln, einer frischen Erdbeere und einem halben Kinder Bueno dekorieren.

Tipp

Für noch mehr Schokoladengeschmack kann das Dessert zusätzlich mit etwas Schokoladensauce oder gehackten Haselnüssen verfeinert werden. Gut gekühlt schmeckt das Erdbeer-Kinder Bueno-Dessert besonders cremig und eignet sich hervorragend als sommerliche Nachspeise.