

Maxi-King im Glas

Das Rezept von dem Maxi-King im Glas ist nur was für ganz süße Naschkatzen. Die kommen dann aber auch ganz und gar auf ihr Kosten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Mascarpone
4 EL	Schlagobers
1 Tropfen	Vanillepaste (oder nach Belieben)
300 g	Frischkäse
20 g	Staubzucker (oder nach Belieben)
125 ml	Milch-Karamell
100 g	Zartbitterkuvertüre
Nach Belieben	Haselnüsse (gehackt)
3 Stk.	Maxi King
1 EL	Nuss-Nougatcreme (gehäuft)

Zubereitung

1. Für das **Maxi-King im Glas** nach Belieben die gehackten Haselnüsse in eine beschichtete Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten ,...
2. ...und anschließend in einer Schale abkühlen lassen.
3. Dann den Mascarpone, den Staubzucker, den Frischkäse und die Vanillepaste in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

4. Jetzt das Schlagobers hinzufügen und nur so lange rühren, bis man eine geschmeidige Creme hat.
5. Danach die abgekühlten Haselnusskerne auf die 5 Gläser verteilen und dabei eventuell etwas für die Dekoration zurückhalten.
6. Nun die Creme gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
7. Jetzt den Milch-Karamell gleichmäßig über die Creme verteilen.
8. Als nächstes die Kuvertüre zusammen mit der Nuss-Nougatcreme in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
9. Diese nun ebenfalls gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
10. Dann die restlichen Haselnüsse über der Schokolade verteilen. Das Dessert sollte nun eine Weile im Kühlschrank ruhen, bis die Schokolade getrocknet ist. Tipp: Damit die Schokolade beim Essen nicht allzu hart ist, sollte man die Gläser bei längerer Kühlung eine Weile vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
11. Vor dem Servieren die Maxi-King einmal diagonal halbieren und die Gläser damit dekorieren.

Tipp

Da das Rezept vom Maxi-King im Glas von Grund auf recht süß ist, sollte man die Creme mit dem Staubzucker selbst abschmecken.