

Snickers-Dessert im Glas

Das Rezept für das Snickers-Dessert im Glas ist eine unwiderstehliche Nachspeise für alle, die Schokolade, Karamell eine luftige Mascarpone-Creme und Erdnüsse lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

300 g	Mascarpone
20 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
200 g	Schlagobers
150 g	Karamellsauce
1 Handvoll	Erdnüsse
2 Stk.	Snickers (klein geschnitten)
	Schokoladen-Biskuit

Zubereitung

1. Das **Snickers-Dessert im Glas** gelingt mit wenigen Handgriffen. Zuerst die Mascarpone mit Staubzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig verrühren. In einer zweiten Schüssel das Schlagobers steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. So entsteht eine wunderbar luftige Creme, die perfekt zu den süßen Schichten passt.
2. Den Schokoladen-Biskuit zerbröseln und damit den Boden der Dessertgläser bedecken. Anschließend eine Schicht Mascarponecreme darauf verteilen. Die Snickers-Riegel in kleine Stücke schneiden. Nun abwechselnd Creme, Snickers-Stückchen, Karamellsauce und gehackte Erdnüsse in die Gläser schichten. Je nach Größe der Gläser kannst du die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Eine abschließende Schicht Karamellsauce, Snickers und Erdnüsse sorgt für eine besonders appetitliche Optik. Das fertige Snickers-Dessert im Glas bis zum Servieren kühl stellen. Dadurch wird die Creme etwas fester und die Aromen verbinden sich besonders gut.

Tipp