

Zutaten für 5 Personen:

Schokoladecreme:

150 g Bitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil)
60 g Nuss – Nugatcreme (ohne Palmkernfett)
300 ml Rahm (Schlagobers, Sahne)

Zimtcreme:

250 g Mascarpone
150 g Topfen
50 ml Rahm (Schlagobers, Sahne)
Zimt, nach Geschmack
50 g Staubzucker

Zum Garnieren:

- ✓ Butterkekse zerdrückt am Boden
- ✓ Schokolade (geraspelt)

Herstellung:

1. Für das Schoko-Zimt-Schichtdessert zunächst Schokolade und Nutella im Schlagobers schmelzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Zimtcreme Mascarpone, Topfen, Schlagobers, Staubzucker und Zimt verrühren.
2. Wenn die Schokomasse ein wenig ausgekühlt ist, die beiden Cremes abwechselnd Schicht für Schicht in Gläser füllen. Bis zum Servieren (mindestens 1 Stunde) kaltstellen.
3. Vor dem Servieren das Schoko-Zimt-Schichtdessert mit Schokoras-
peln garnieren.

Tipp

Wer möchte, kann in die Zimtcreme für das Schoko-Zimt-Schichtdessert auch eine Prise Kardamom hinzufügen.

