VANILLEKIPFERL IM GLAS



DAS BRAUCHST DU 4 GLÄSCHEN

100 g	Vanillekipferl
200 g	Mascarpone
100 g	Topfen
1 EL	Vanillezucker
2 TL	Vanilleextrakt
2 EL	Staubzucker
200 ml	Schlagobers
Für die Ganache:	
50 ml	Schlagobers
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
4	Vanillekipferl für die Deko

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Kipferl mit einem Nudelwalker zerbröseln.
2. Mascarpone mit Topfen, Vanillezucker, Vanilleextrakt und Staubzucker glattrühren, Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Für die Ganache Schlagobers aufkochen, zur Seite nehmen und die in Späne geschnittene Kuvertüre einrühren. Auskühlen lassen.
4. Eine Schicht Creme mit einem Spritzbeutel in 4 kleine Gläschen geben. Darauf ca. die Hälfte der Kipferlbrösel geben, danach eine weitere Schicht mit Creme und Kipferlbrösel. Mit der restlichen Creme auffüllen und mit der Ganache abschließen.
5. Gläschen kühl stellen und mit einem Vanillekipferl dekoriert servieren.