Nuß-Nougat-Mascarpone

Kategorien: Buffets, Desserts, Pralinen, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Mascarpone
1 EL Baileys
100 g Nuß-Nougat-Creme (Nutella)
50 g Mandeln, gehackt
(Eiswaffel-) Röllchen

Zubereitung

Mascarpone mit Baileys glatt verrühren.
Nuß-Nougat-Creme mit einem Schneebesen sorgfältig unter die Mascarpone rühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.
Gehackte Mandeln in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Temperatur unter Rühren rösten, bis die Mandeln anfangen zu duften.
Etwa 30 g der Mandeln unter die Nuß-Nougat Mascarpone rühren.
Nuß-Nougat Mascarpone in kleine Gläser oder Dessertschalen füllen und mit den restlichen Mandeln bestreuen.
Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
Wer mag, kann noch Eiswaffel-Röllchen dazu reichen.