# 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.