

## Nutella-Bananen Creme mit karamellisierten Haselnüssen

Zubereitung: 25 min

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Nutella-Creme:

125 g Mascarpone  
100 g Sahne  
½ Pck. Sahnesteif  
75 g Nutella  
1 Prise Salz  
1 Prise gemahlene Vanille  
10 g Puderzucker  
20 ml Milch

#### Für die Bananen-Creme:

100 g Sahne  
75 g Joghurt  
½ Pck. Sahnesteif  
1 Banane  
1 TL Zitronensaft  
10 g Puderzucker

#### Für die karamellisierten Nüsse:

25 g Haselnüsse  
8 g Butter (ca. ½ EL)  
15 g brauner Zucker

#### Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesens  
Mixer, Zerkleinerer

#### Zubereitung:

Als erstes wird die komplette Sahne (von beiden Cremes) mit dem kompletten Sahnesteif steif geschlagen. Anschließend für die Nutella-Creme die Mascarpone, Nutella, Salz, Vanille, Puderzucker und Milch mit den Schneebesens des Handrührgeräts zu einer cremig-glatten Masse schlagen. Die Hälfte der steifen Sahne mit einem Teigschaber oder Löffel unterrühren. Die Nutella-Creme nun in die Dessertgläser füllen.

Als nächstes die Bananen, den Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker in einen Mixer/Zerkleinerer geben und fein mixen. Hier die restliche steife Sahne unterrühren und ebenfalls in die Dessertgläser füllen. Die Gläser nun kalt stellen.

Für die karamellisierten Nüsse die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Haselnüsse mit einem Messer etwas zerkleinern, dabei dürfen große und kleine Stücke entstehen. Die Nüsse zur Butter in den Topf geben und alles unter Rühren kurz anrösten. Den braunen Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Nüsse nun portionsweise mit einem Teelöffel zu ganz kleinen Häufchen auf ein Backpapier setzen. Sobald sie abgekühlt sind, können die Nüsse auf die Dessertgläser verteilt werden. So verhindert man, dass die Nüsse im Dessertglas nicht aneinander kleben und man sie gut essen kann.



Bis zum Verzehr, jedoch mindestens 2 Stunden, kühlen. Das Dessert kann auch gern schon einen Vortag hergestellt werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥