Krönender-Abschluss-Dessert

Zutaten (12 Gläschen á 80 ml):

500 g Mascarpone
1000 ml Sahne
240 g Spekulatius (24 Stück)
20 g Vanillezucker
110 g Zucker
ggf. Schokoladenröllchen

Zubereitung:
Zuerst die Karamellsauce zubereiten. Hierzu den Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Hierbei darauf achten, dass der Zucker nicht zu dunkel wird; sonst wird das Karamell bitter.

Den karamellisierten Zucker mir 600 ml Sahne ablöschen und solange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Karamellsauce danach unter Rühren 30 Minuten dicklich einköcheln und dann abkühlen lassen.

Unterdessen die Spekulatius in kleine Stücke brechen und gleichmäßig auf die Dessertgläschen verteilen.

Im Anschluss die Mascarpone aufschlagen. Die restlichen 400 ml Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben.

Die Masse auf die Spekulatiusstückchen geben und mit der Karamellsauce bedecken. Die Desserts nach Belieben mit Schokoladenröllchen dekorieren.

Nährwertangaben: 580 kcal p.P., 38 g KH p.P.