

Brownie-Karamell-Dessert im Glas

Alle lieben Karamell! Süß und intensiv im Geschmack passt er super zu dem saftigen Brownie. Dieser Nachtisch im Glas rundet jedes Essen raffiniert ab.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie
etwa 6 EL Schokoladensoße
(etwa 50 ml)
200 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
40 g Zucker
100 ml Karamellsoße

Außerdem:

etwa 2 EL Karamellsoße
1 EL Dr. Oetker Salted Caramel
Fudge

Wie bereite ich ein leckeres Brownie-Karamell-Dessert im Glas zu?:

1 Brownie-Stern und Brösel vorbereiten:

Brownie-Kuchen aus der Form lösen und mit einem Sternausstecher (Ø 3 cm) etwa 6 Sterne ausstechen. Restlichen Brownie zerbröseln. Die Hälfte der Brösel auf etwa 6 Dessertgläser verteilen und jeweils mit 1/2 EL Schokosoße beträufeln.

2 Karamell-Creme zubereiten:

Sahne steif schlagen. Quark, Zucker, Karamellsoße in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Karamell-Creme in einen Einwegspritzbeutel geben.

3 Gläser füllen:

Die Hälfte der Karamell-Creme auf die Brösel verteilen. Jeweils 1/2 EL Schokosoße darauf geben. Restliche Karamell-Creme und restliche Brownie-Brösel darauf verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

4 Dessert verzieren:

Die Dessertgläser mit Karamellsoße besprenkeln. Brownie-Sterne auflegen und mit etwas Salted Karamell Fudge bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt fertiger Karamellsoße und fertiger Schokosoße kann auch eine selbstgemachte [Toffeesoße](#) verwendet werden.
- Nach Belieben das Dessert mit etwa 250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt, diese auf Küchenpapier auftauen lassen) verfeinern.