



Nougatjoghurt mit Amarettibröseln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	50 g
Kakaopulver	1 EL
Amarettini	100 g
Joghurt Nocciolata	300 g
Schokolade, Vollmilch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Butter auf niedriger bis mittlerer Stufe schmelzen, Kakao unterrühren und in eine Schüssel füllen. 80 g der Amarettini in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz oder Topfboden zu groben Bröseln zerkrümeln.
2. Amarettinibrösel und Kakao-Butter-Mix in der Schüssel verrühren und direkt auf Gläser oder kleine Schüsseln verteilen. Joghurt Nocciolata auf die Bröselnschicht geben.
3. Schokoladentafel mit der glatten Seite nach oben auf ein Schneidebrett legen. Anschließend mit einem Messer so kratzen, dass sich die Schokolade in Röllchen abrollt. Nougatjoghurt mit übrigen Amaretti und Schokoladenröllchen garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ zu den Schokoladenröllchen kannst du mithilfe eines Schälers die Schokolade auch einfach etwas abhobeln. Gehobelt sieht sie vielleicht nicht so schön aus, schmeckt aber genauso gut.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	449 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g