Mandel – Krokantcreme

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-7', 'yield' : '' });

Klassisch, vielseitig, hausgemacht unübertroffen lecker

Zutaten

- Für den Mandelkrokant:
- 50 - 60 g Zucker
- 50 g geschälte Mandelblätter
- Für den Creme:
- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 8 g Gelatine.

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Der Krokant:

Schritt3

Den Zucker zu einem hellbraunen Karamell brennen, kurz vom Feuer nehmen und mit 100 ml Wasser ablöschen; wieder auf die ursprüngliche Menge reduzieren. Die Mandeln dazu geben, verrühren und alles flach auf ein gefettetes Pergamentpapier leeren; erkalten lassen.

Schritt4

Danach ein zweites Pergamentpapier darüber geben und mit einem Rollholz fein zerstoßen.

Schritt5

Der Krokant Sahnecreme:

Schritt6

Die Eigelbe, Zucker und das Vanillemark heiß aufschlagen, die kochende Milch darüber geben.

Schritt7

Wieder etwas auf dem Feuer ausgaren, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist, zur „Rose“ bringen.

Schritt8

Die in klatem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit dem gestoßenen Mandelkaramel dazu geben.

Schritt9

Etwas abkühlen lassen, die geschlagene Sahne, in zwei Schritten drunter heben.

Schritt10

In Förmchen, ggf. Kaffeetassen,oder auch großen Schüsseln abfüllen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Als großen, glatten Nocken, mit einem heißen Esslöffel ausstechen, auf einer Fruchtsoße, mit geschlagener Sahne, gestoßenem Krokant, Hippen, Makrönchen etc,. ausgarnieren und servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** hausgemacht, lecker, mandelkrokant, mousse, vielseitig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-krokantcreme/