Krokant-Traubencreme



Einfach nur lecker!

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten für 4 Portionen

Für den Mandelkrokant

- 50 g Zucker
- 25 g Butter
- 65 g Mandelstifte oder –blättchen

Für die Creme

- 400 g saure Sahne

85 g Zucker
3 EL Zitronensaft
8 Blatt Gelatine
200 g Sahne

Außerdem

250 g kernlose Weintrauben

1. Zuerst den Mandelkrokant zubereiten. Dazu Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker und Mandeln dazugeben und unter Rühren erhitzen und goldbraun werden lassen. Dann auf ein Stück Backpapier zum Abkühlen geben.
2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saure Sahne, Zitronensaft und Zucker aufschlagen.
3. Aufgelöste Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf leicht erwärmen bis sie sich auflöst und 2 Esslöffel der Creme einrühren. Anschließend alles unter die Saure-Sahne-Masse ziehen. Kalt stellen bis die Masse beginnt zu gelieren.
4. Dann die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.
5. Weintrauben waschen, abtrocknen und halbieren.
6. Abgekühlten Mandelkrokant (evtl. mit einer Teigrolle) zerkleinern.
7. Weintrauben, Krokant und Creme schichtweise in Dessertgläser füllen. Falls ihr lieber in einer großen Schüssel anrichten möchtet, hebt ihr die Trauben und den Krokant einfach unter die Crème heben und dekoriert die Oberfläche mit Weintrauben-Hälften und etwas Krokant.