



Pfälzer Traubencreme mit Walnusskrokant (Zutaten für 4 Personen)

Zutaten:

120 g Schmand
50 ml weißer Traubensaft
2 EL Zucker
3 Blätter Gelatine
120 ml Sahne (30%)
1 P Vanillezucker
100 g entkernte, geviertelte Trauben
1 EL Zesten von unbehandelter Orange und Limette
4 Minzekronen

Krokant:

1 EL Butter
2 EL Zucker
80 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Schmand mit Traubensaft und Zucker gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Unter die Schmandmasse die eingeweichte, ausgedrückte und warm aufgelöste Gelatine rühren. Sofort die Sahne und Trauben unterheben, alles in Gläschen abfüllen und 2 – 3 Stunden gut kaltstellen.

Während dieser Zeit die Butter erhitzen, den Zucker hinzugeben bis er sich aufgelöst hat und gehackte Walnüsse einrühren. Kurz karamellisieren, auf ein Brett zum Erkalten geben. Mit dem Klopfer später zerstoßen, über die Creme verteilen und mit Zesten von Orange, Limette und Minzekronen ausgarnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Kühlzeit)