

Mandel-Crème

Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4-6 Personen

50 g gemahlene Mandeln
5 dl Milch
1 EL Maisstärke
2 EL Amaretto oder Milch und einige
Tropfen Mandelaroma
2 Eier
50 g Zucker
1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

1 dl Rahm, steif geschlagen
1-2 weiche Amaretti, zerkrümelt
Gänseblümchen, nach Belieben



Zubereitung

1. Mandeln in der Pfanne hellbraun rösten. Milch dazugliessen, zugedeckt 5-10 Minuten ziehen lassen.
2. Maisstärke mit Amaretto oder Milch und Aroma anrühren. Eier und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen. Mandelmilch absieben und zur Eierzucker-mischung giessen, dabei die Mandeln gut auspressen. Alles in die ausgespülte Pfanne zurück-giessen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis kurz vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen. Crème unter häufigem Rühren abkühlen lassen, kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Crème glattrühren, Rahm sorgfältig darunterziehen und in Gläser füllen. Crème garnieren und frisch servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 343 Kalorien, 10 g Eiweiss, 21 g Kohlenhydrate, 25 g Fett.

