

Mandelcreme mit Cassisfeigen



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6 Personen)

für die Creme

- 1/4 l Milch
- 65g Zucker
- 3 Dotter
- 20g geröstete Mandelblätter
- 3 1/2 Blatt Gelatine
- 1/4 l Rahm
- einen Schuß Amaretto
- geröstete Mandelblätter zum garnieren

für die Feigen

- 6 frische Feigen
- 1/4 l Saft von schwarzen Johannisbeeren (100%)
- Zucker nach Geschmack
- 2 cl Cassislikör

Zubereitung:

Die Milch und den Zucker mit den Mandelblättern aufkochen lassen. Die Dotter mit etwas heißer Milch verrühren und in die restliche heiße Milch geben. Bis zur Rose (dickflüssig) auf einem Wasserbad abrühren. Die in Wasser eingeweichte und dann gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Eimasse auflösen. Abkühlen lassen, die aufgeschlagene Sahne und den Amaretto unterheben und in Portionsförmchen füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kaltstellen.

Für die Feigen den Zucker karamelisieren. Mit dem Johannisbeersaft ablöschen und leicht köcheln lassen bis der Karamel gelöst ist. Mit dem Cassislikör aromatisieren. Die Feigen in Spalten schneiden und mit der Mandelcreme auf einem Teller anrichten. Das Cassis über die Feigen geben und mit gerösteten Mandelblättern und Staubzucker garnieren.