

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Lilly Kürten

Crack Pie mit Cereal-Whipping-Cream

Zutaten für zwei Personen

Für den Crack Pie-Boden:
 7 Haferkekse
 2 EL Butter

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kekse in der Moulinette zerkleinern. Mit Butter verkneten. Muffinbackblech buttern und Keksboden in die Formen drücken

Für die Crack Pie-Füllung:
 30 g weißer Zucker
 30 g brauner Zucker
 1 TL Milchpulver
 1 Prise Salz
 30 g Butter
 3 EL Schlagsahne
 2 große Eigelb
 1 TL Vanille Extrakt
 1 Orange

Zuckersorten, Milchpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen und in Küchenmaschine zur Zucker-Mischung geben. Schlagsahne, Eigelb und Vanille-Extrakt hinzugeben. Mit Orangenabrieb verfeinern. Füllung auf den Keksboden geben und 17 Minuten backen.

Für die Cereal-Whip-Cream:
 200 ml Schlagsahne
 50 g Cornflakes
 50 g gezuckerte Cornflakes
 1 Päckchen Sahnesteif

Sahne in eine Schüssel geben und Cornflakes dazu geben. Circa 20 Minuten durchziehen lassen und anschließend durch einen Sieb drücken. Aromatisierte Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einer kleinen Schüssel zum Kuchen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.