



Traubenmostcreme mit Haselnusskrokant

Zutaten (für vier Personen)

150 g Vanillejoghurt
60 ml Traubenmost
3 Blätter Gelatine
150 ml Sahne
100 g entkernte, geviertelte Trauben (grün und blau)
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Zucker
je 1 EL geriebene Orangen- und Zitronenschale
16 Amarettini
2 EL Traubenmost

je 50 g entkernte, geviertelte Trauben (grün und blau)
2 EL Himbeersoße
1 TL frisch gehackter Ingwer
2 EL Orangensaft

50 g gehackte Haselnüsse
1 ½ EL brauner Zucker

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Brauner Zucker in heißer Pfanne leicht karamellisieren lassen und gehackte Haselnüsse einrühren. Ein Brett mit Backpapier abdecken, Krokant darauflegen, danach mit einem Rollholz oder Fleischklopfer zerkleinern.

Entkernte geviertelte Trauben mit Himbeersauce, Orangensaft und gehacktem Ingwer gut vermengen und damit marinieren.

Vanillejoghurt mit Orangen-, Zitronenabrieb und Traubenmost gut verrühren. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zerlaufen lassen und mit unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben und die mit Traubenmost getränkten Amarettini zugeben. Die anderen geviertelten Trauben mit Vanillezucker und Zucker vermengen und zufügen. Die Creme zu Dreiviertel in Gläser abfüllen und zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit den in Himbeersauce marinierten Trauben und mit Krokant garnieren.

Nährwerte pro Person

468 kcal - 26 g Fett - 7 g Eiweiß - 51 g Kohlenhydrate - 4 BE

Dieses Gericht ist eifrei.