

Dänische Knuspercreme mit Himbeeren

Zutaten für 6 Gläser oder Schälchen:

Für die Mandeln:

2 El. Butter
2 El. Zucker
100gr. Gehobelte Mandeln

Creme und Füllung:

400gr. Schlagsahne
400gr. Frischkäse
100gr. Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
250g. Frische Himbeeren
(Es geht auch mit Frostaware)



Die Zubereitung der Mandeln:

Die Butter in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitzezufuhr schmelzen. Wenn die Butter ganz geschmolzen ist, den Zucker und die Mandeln hinzufügen und bei Mittlerer Stufe langsam erhitzen, dann unter ständigem Umrühren bei hoher Hitzezufuhr Karamellisieren lassen. Dann vom Herd nehmen.

Nun legt man ein Backblech mit Backpapier aus und gibt die Mandelmasse aus der Pfanne darauf. Alles schön verteilen auf dem Blech und dann vollständig auskühlen lassen.

Die Zubereitung der Creme:

Zuerst wird die Schlagsahne steif geschlagen und bis zu Weiterverarbeitung kalt gestellt. Danach den Frischkäse mit dem Zucker und Vanillezucker schön cremig rühren. Danach die kalt gestellte Sahne unterheben.

Das einfüllen in die Gläser oder Schalen:

Sechs Dessertgläser mit der Hälfte der Creme gleichmäßig füllen, den Rest der Creme in einen Spritzbeutel geben. Die Himbeeren waschen (entfällt bei Frostaware), mit einem Küchentuch trocken tupfen (nicht drücken), dann die Himbeeren auf die Creme in den Gläsern/Schalen legen. Dann die restliche Hälfte der Creme auf die Himbeeren verteilen.

Die gefüllten Gläser kalt stellen. Wenn die Karamellisierten Mandel gut ausgekühlt sind, werden die in kleine Stücke gebrochen und vor dem Servieren auf die oberste Schicht im Glas gelegt!

Desserten smager bedst, når den serveres godt afkølet!

(Das Dessert mundet am besten wenn es gut gekühlt serviert wird!)