

Pastashop24.de

Lebkuchen-Mousse mit Mandelkaramell

Zutaten für 4 Personen:

2 Blätter Gelatine
175g Frischkäse
150g Vollmilchjoghurt
150ml Schlagsahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 TL Lebkuchen-Gewürz
3 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)
Zucker

Für das Mandelkaramell

Eine Handvoll Mandelstifte
Eine Handvoll ganze Mandeln
Zucker



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Frischkäse, Joghurt, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Mandellikör und Zucker (je nach Süßegrad 50g oder weniger) verrühren.

Gelatine in einem Topf bei milder Hitze tropfnass auflösen. 3 EL Frischkäse-Masse mit der Gelatine verrühren und diese unter die gesamte Masse heben. Schlagsahne steifschlagen und unterheben. In Gläser füllen und 2 Stunden kalt stellen.

Für das Mandelkaramell die ganzen Mandeln zwischen Küchentrepp mit einem Platteisen klein klopfen. Mandelstifte und Mandelbruch in einer fettfreien Pfanne goldbraun anrösten. Auf Backpapier gleichmässig verteilen. Zucker auf den Pfannenboden geben, so dass der gleichmässig bedeckt ist und langsam erhitzen. Hellbraun karamellisieren. Die (Vorsicht! sehr) heiße Karamellmasse sofort über die Mandeln träufeln und abkühlen lassen. Grob brechen.

Mandelkaramell auf die Mousse dekorieren und servieren.