

# Friesen-Schnittchen a la King

**Für 4 Personen**

**Vanillecreme:**

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Vanilleschote
3 Eier	75 g Rohrzucker, braun	10 g Speisestärke
15 g Vanillecremepulver		

**Pflaumenmousse:**

1 TL Butter	1 TL Zucker	Pflaumen
-------------	-------------	----------

**Pflaumenkompott:**

Pflaumen	Puderzucker	
----------	-------------	--

**Knusperblätter:**

1 Ei	Strudelteigblätter	Butter, Puderzucker
------	--------------------	---------------------

**Sahne-Karamell:**

150 g Zucker	1 TL Zitronensaft	80 ml Sahne
1 EL Sahne, geschlagen	Puderzucker	

Vanillecreme:

Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und die Vanilleschote aufkochen und fünf Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Drei Eigelb, Rohrzucker, Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen, dabei ständig rühren, da die Masse sehr schnell anbrennt. Die Crème in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Crème dann abdecken und kühl stellen.

Pflaumenmousse:

Pflaumen entkernen und in einem hohen Topf mit Butter und Zucker einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei die Mousse immer wieder umrühren, da sie sehr schnell anbrennt. Die Pflaumenmasse einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat und danach mit einem Stabmixer durchmischen. Abdecken und kalt stellen.

Pflaumenkompott:

Pflaumen entkernen, vierteln und in einer Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich, aber nicht völlig ausgewässert sein.

Knusperblätter:

Strudelteigblätter von einer Seite mit flüssiger Butter und Eigelb bestreichen, übereinander legen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

Sahne-Karamell:

Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und erst umrühren, wenn fast der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren und auskühlen lassen. Der kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein. Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100 Gramm Vanillecreme mit einem Esslöffel Sahnekaramell vermischen und einen Esslöffel geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht Knusperblatt, Pflaumenmousse, Pflaumenkompott, Karamellsahne darüber geben und mit dem Knusperblatt vollenden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Johannes King am 31. Oktober 2008