

Gebrannte Creme mit Krokant und knackigen Exoten

Für 4 Personen

Crème:

6 EL Zucker	0,5 Zitrone	450 ml Milch
1 EL Zucker	1 EL Maisstärke	1 Ei
200 ml Schlagsahne	Salz	

Krokant:

100 g Zucker	40 g Mandeln, ganz	Chiliflakes
--------------	--------------------	-------------

Knackige Exoten:

3 Babybananen	2 Papayas	3 Passionsfrüchte
2 Thai-Mango	2 Limetten	2 EL Puderzucker
1 Schale Himbeeren	1 Schale Erdbeeren	

Crème:

Ein Karamell aus Zucker und einem Spritzer Zitronensaft herstellen. 200 Milliliter Milch dazu geben und aufkochen bis sich das Karamell auflöst. Die restliche Milch mit Ei, Maisstärke und Salz gut verrühren, dazu geben – nicht kochen lassen, durch Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Crème heben und in Gläser abfüllen.

Krokant:

Ein Karamell aus Zucker herstellen, die grob gehackten Mandeln dazu geben, mischen, abkühlen lassen und grob hacken. Auf die fertige Crème streuen.

Knackige Exoten:

Die Früchte mundgerecht schneiden. Limettensaft mit Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. In Gläsern anrichten. Die Passionsfrucht auskratzen und darüber verteilen.

Andreas C. Studer am 19. August 2011