

Rezept

Finnische Dickmilchcreme

Ein Rezept von Finnische Dickmilchcreme, am 17.04.2024

Zutaten

1 Päckchen gemahlene Gelatine	500 ml Dickmilch
4 EL Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
200 g Schlagsahne	500 g Erdbeeren
1 TL Zucker	50 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und quellen lassen.

2. Die Dickmilch mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem Topf erwärmen, nicht kochen lassen. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit 2-3 EL der gezuckerten Dickmilch verrühren, dann erst unter die restliche Dickmilch rühren.

3. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen. Unter die Creme ziehen und mindestens 4 Std. kalt stellen.

4. Für die Fruchtsauce die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entkernen und mit Zucker pürieren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Dickmilchcreme kurz vor dem Servieren damit bestreuen und mit der Erdbeersauce servieren.