



## **Mandelcreme mit Zwetschgenpüree**

### **Zutaten für 6 Personen**

#### **Zutaten für die Mandelcreme**

600 ml Milch  
100 g Chufas Flocken (Erdmandeln)  
120 g Puderzucker  
6 Blatt Gelatine  
1 TL Vanilla Bean Paste  
200 ml Sahne  
200 ml Marc de Champagne Trüffel-Sahne Likör

#### **Zutaten für das Fruchtpüree**

400 g Zwetschgen, entsteint, halbiert und ggf. für den Kompott vierteln  
30 g Zucker  
50 ml Apfelsaft

#### **Zubereitung**

Milch, Chufas, Puderzucker und Vanilla Bean Paste in einem Topf aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Mischung 15-20 Minuten ziehen lassen. (Mehr Aroma entsteht wenn die Mischung über Nacht ziehen kann, kalt stellen) Anschließend durch ein Sieb abgießen. (Die Nüsse können für ein Müsli weiterverwendet werden oder für einen Mandel-Nuss Kuchen, Tarte etc.)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald sie weich ist, ausdrücken und gemeinsam mit einer kleinen Menge der aromatisierten Mandelmilch in einem Topf erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit zu der restlichen Mandelmilch geben. Nun den Likör unterrühren.

Die Sahne steif schlagen, nicht zu fest und unter die Mandelmilch ziehen, sobald sie beginnt zu gelieren. In kleine Portionsgläser oder in eine große Schale füllen. 3 Stunden kalt stellen zum Gelieren.

Die halbierten Zwetschgen gemeinsam mit dem Zucker und Apfelsaft erhitzen und köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Je nach Geschmack pürieren. Kaltstellen.

Zum Servieren die Fruchtsauce oder den Kompott zur Mandelcreme geben.

Alternativ passen auch andere Früchte dazu.