

Mandelcreme a la Henriette

Zutaten (für 6 Personen):

125 g Zucker
600 g Schlagsahne
2 EL Amaretto
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Vanilleschoten
125 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

- Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen.
- Vanillemark und Amaretto in die Sahne rühren.
- Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Zucker, Mandeln und Gelatinepulver vermischen.
- Die Sahne nach und nach mit dem Mixer einrühren.
- Alles zusammen rühren, bis die Sahne steif ist.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Etwa 2 Stunden kühl stellen.
- Mit Mandel- oder Schokostückchen garnieren.