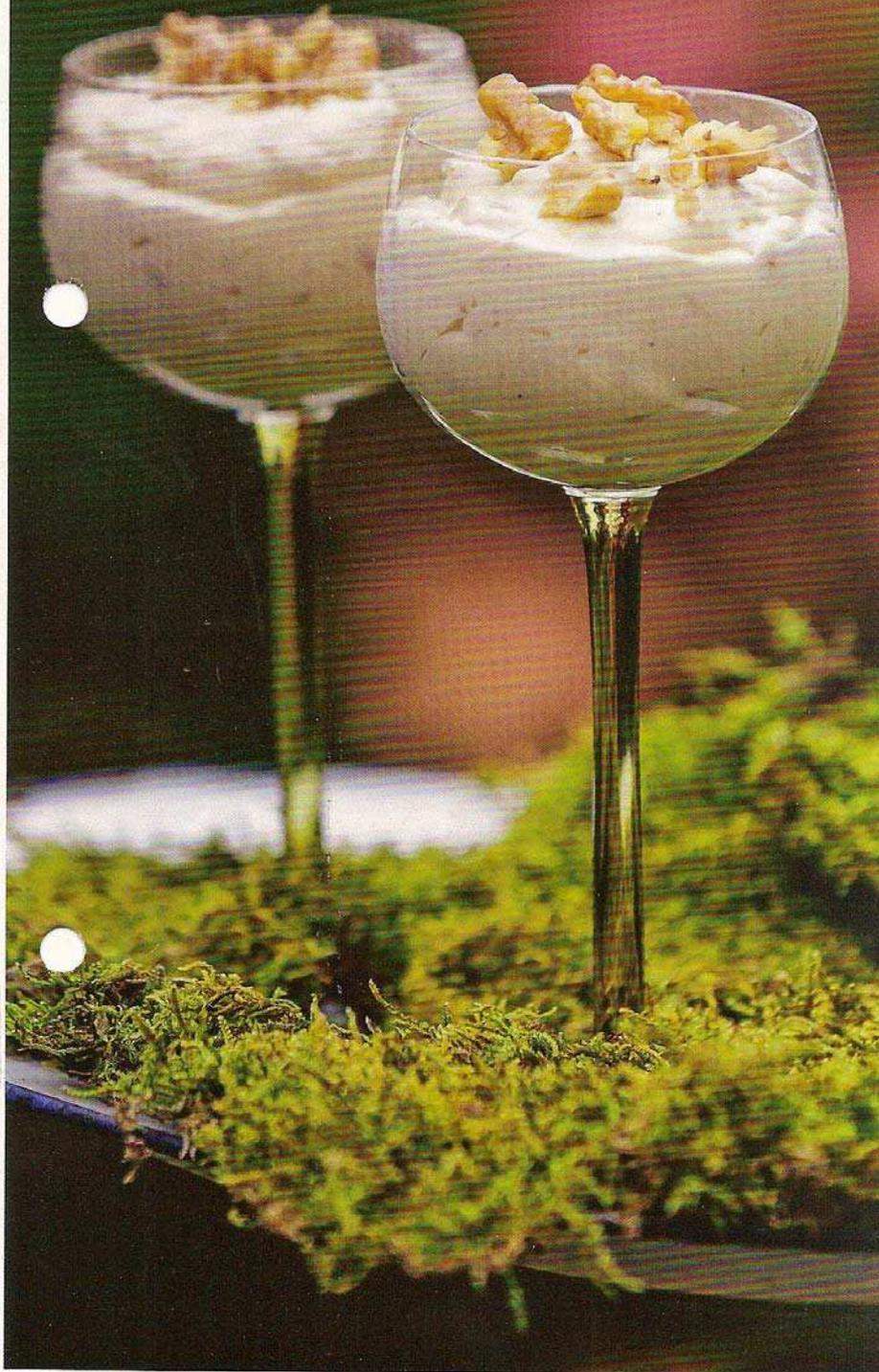


WALNUSS-VANILLECREME

Für 4 Personen

100 g Walnuskerne, 4 Blatt weiße Gelatine,
4 Eigelb, Mark von 1 Vanilleschote, 80 g Zucker,
2 EL Rum, 250 ml Schlagsahne



Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Walnüsse hacken, einige zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Das Eigelb mit dem Vanillemark und dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Den Rum erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas von der Creme in die Gelatine rühren. Dann mit der restlichen Creme verrühren. Die gerösteten Walnüsse unterrühren und kalt stellen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und darunterziehen. In kleine Gläser füllen und kalt stellen.

TIPP: Wer keinen Rum verwenden möchte, kann die Gelatine tropfnass auflösen.