

HAUSGEMACHTES WALNUSSCREME-DESSERT



- 6 Blatt weiße Gelatine*
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangensaft
- 150 g Walnüsse gemahlen
- 300 ml Milch
- 250 ml süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker*
- 6 Stück Walnüsse

1. Gib die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser zum Einweichen.
2. In einem Topf erhitzt du Zucker, Salz und Orangensaft, bis sich der Zucker gelöst hat. Drücke die Gelatine aus und rühre sie in den heißen Orangensaft. Pass auf, dass sie sich ganz auflöst und nicht kocht.
3. Danach gibst du die gemahlenen Walnüsse und nach und nach die Milch dazu. Lass alles gut erhitzen aber nicht kochen, bis die Creme dicklich ist.
4. Während die Walnusscreme abkühlt, schlage die Sahne mit Vanillinzucker in einer Schüssel steif. Lass etwas zum Garnieren übrig und hebe die andere Sahne unter die Creme.
5. Spüle eine Schüssel oder Dessertgläser mit kaltem Wasser aus, fülle die Creme ein und stelle sie abgedeckt an einem kühlen Ort. Garniere sie vor dem Servieren mit einer dicken Schicht Kakaopulver und den Walnussghälften.