

Feigen-Krokant-Crème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 1/2 dl	Milch
3	Schoggistängeli (Branchli)
3	Eigelb
30 g	Zucker (1)
1 EL	Maizena
15 g	Zucker (2)
20 g	Mandelblättchen
10	Feigen
4 EL	Cassislikör
1 1/2 dl	Rahm



Zubereitung:

Die Milch in eine Pfanne geben. Die Schoggistängeli zerbröckeln und beifügen. Unter gelegentlichem Umrühren langsam erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Inzwischen die Eigelb mit der ersten Portion Zucker (1) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen; der Zucker soll sich vollständig aufgelöst haben. Dann das Maizena dazu sieben und unterrühren.

Die Schokoladenmilch kurz vors Kochen bringen. Noch heiss unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort in eine Schüssel umgiessen und eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

In einer kleinen Pfanne die zweite Portion Zucker (2) bei mittlerer Hitze zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Mandeln beifügen und alles solange mischen, bis die Mandeln von einer dünnen Caramelschicht überzogen sind. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auskühlen lassen.

Die Feigen schälen und vierteln. Mit dem Likör in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.

Das Mandelkrokant in einen Plastikbeutel geben und mit einem Wallholz oder einer Pfanne fein zerstoßen. Den Rahm steif schlagen.

Die Schokoladencreme kurz rühren. Dann den Rahm und das Krokant unterziehen. Zuletzt die Creme mit dem Feigenmus nur leicht mischen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. In Dessertschalen oder Gläser füllen und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm garnieren.