



Beschwipste Kokossahne mit Walnusskrokant

Zutaten für 4 Personen:

Für den Krokant

100 g Walnusskerne

100 g Rohrzucker, braun

Für die Sahnecreme

300 g Kokossahne

1 EL Vanillezucker

2 EL Puderzucker

20 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken. Zucker in einen unbeschichteten Topf verteilen und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis er flüssig wird. Mit einem Holzlöffel umrühren und weiter köcheln lassen, bis er karamellisiert und dunkler wird. Walnusskerne dazugeben und rundherum mit Karamell überziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und auskühlen lassen. Zuckerplatte nach dem Auskühlen in Krokantstückchen brechen. Für die Garnitur 2 EL beiseite stellen.

Sahne mit Vanillezucker und Puderzucker steif schlagen. Vorsichtig Kirschwasser, Orangenschale und Krokant unterheben. Sahnecreme mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Walnusskrokant garnieren.