



CHEFKOCH.DE

## Traubencreme mit Krokant

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saure Sahne mit Zucker und Zitronensaft aufschlagen. Aufgelöste Gelatine unter die Saure-Sahne-Creme ziehen und kalt stellen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, steif geschlagene Sahne unterheben.

Für den Krokant: die Butter zerlassen, Zucker und Mandeln zufügen und unter ständigem Rühren erhitzen. Das Ganze mittelbraun werden lassen, dann locker auf Alufolie geben und erkalten lassen. Eventuell mit einer Teigrolle zerkleinern. Halbierte (entkernte) Weintrauben und Krokantsplitter unter die Creme heben oder abwechselnd mit der Creme in eine größere Schüssel oder Gläser schichten.

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

### Zutaten für 9 Portionen:

900 g saure Sahne  
195 g Zucker  
7 ½ EL Zitronensaft  
9 Blatt Gelatine  
450 g süße Sahne  
750 g Weintrauben  
60 g Butter  
120 g Zucker  
150 g Mandel(n), (Stifte)

**Verfasser:** funkelsteinchen

Das Leben schmeckt schön.

