

Crème des Caraibes / Caribbean Cream

(8 – 12 Personen)

Zeitbedarf: 60 Min.

2 Päckchen Vanillepuddingpulver etwas Mehrfruchtsaft (Mango, Passion, Orange, ect.)	mit anrühren.
1 l Mehrfruchtsaft (Rest) 80 g Zucker etwas Honig 2 Päckchen Vanillezucker 1 Vanilleschote (altern. 1 Päckchen Vanillearoma) 1 Gläschen Rum (Ersatz: 1 Fläschchen Rum-Aroma)	mit zum Kochen bringen.
	Das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. In eine große Schüssel füllen und erkalten lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.
400 ml Sahne	sehr steif schlagen und unter die kalte Masse ziehen. Die Creme in Gläser füllen und mit Fruchtstückchen (z.B. Ananas, Kiwi, Papaya, blaue Trauben) garnieren. Vor dem Servieren kühl stellen.
60 g Zucker 2 EL Orangensaft 30 g Margarine	zu Kochen bringen und einkochen lassen (ca. 6 Minuten).
20 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse 20 g Mehl	zufügen und alles gut durchrühren (kl. Schneebesen)
	Ganz kleine längliche Häufchen auf ein Backblech (Backpapier!!) geben. Der Abstand muss sehr groß sein, maximal 9 bis 12 Häufchen pro Blech, die Masse läuft sehr auseinander. Im Backofen 5 Minuten hellgelb bei 200°C auf der unteren Schiene backen. Erkalten lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen. Vor dem Servieren das Dessert dekorieren.

© DF

Kalkulation:

2 Päckchen Vanillepudding	0,10 €
1 l Mehrfruchtsaft	1,49 €
400 ml Sahne	0,80 €
Sonstiges	0,50 €
Summe:	2,89 €
pro Person (bei 8 Portionen):	0,36 €