

Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





Pfläumchen-Träumchen

Mousse Vanille mit beschwipsten Pflaumen

Die klassische Vanille wird mit einem Schuss Amaretto und frischen Pflaumen zum herbstlichen Nachtisch. Ein Dessert für große Genießer!

Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 850 ml kaltes Wasser
- 150 ml Amaretto
- Pflaumen
- Spekulatius oder Vanillekipferl
- Nüsse, Rosinen, Karamell o. ä

Zubereitung

- 1 850 ml Wasser mit 150 ml Amaretto mischen.
- 2 FEMTORP® Mousse Vanille mit dem verdünnten Amaretto nach Packungsanweisung aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 3 Frische Pflaumen mit Zucker karamellisieren, mit Amaretto oder Pflaumensaft ablöschen und kaltstellen.
- 4 Den Boden der Dessertgläser mit zerstoßenen Keksen bedecken, anschließend abwechselnd Mousse und Pflaumen schichten und kühl stellen.
- 5 Vor dem Servieren mit Nüssen, Rosinen oder Karamell garnieren.



Tipp:

Außerhalb der Saison können auch eingemachte Pflaumen aus dem Glas verwendet werden. Diese einfach mit Anis und Zimt würzen und mit Stärke andicken.

