



Frischkäse-Mousse mit karamellisierten Nüssen und Spekulatius

(Für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 30 min

Garzeit: ca. 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

Für die karamellisierten Nüsse:

40 g fein gehackte Mandeln
40 g gehackte Wal- oder Haselnüsse
1-2 EL Butter
75 g Zucker

Für die Karamellsauce:

80 - 100 g Zucker
50 ml Sahne
3 EL Milch

Für die Mousse:

200 g Frischkäse (ungesalzen)
80 ml Nusslikör
1 Msp. Zimtpulver
1 EL Vanillezucker
Milch (nach Bedarf)
150 ml Sahne
8 Spekulatiusplätzchen

Zubereitung:

Die Mandeln und Nüsse in der Butter goldgelb rösten, dabei ständig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Mit dem Zucker bestreuen und weiter erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Karamellsauce den Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit der Sahne und der Milch ablöschen, den Karamell loskochen, beiseite ziehen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit der Hälfte des Nusslikörs, dem Zimt, dem Vanillezucker und Milch nach Bedarf dickcremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und kalt stellen.

Die Hälfte der Spekulatiusplätzchen zerbröseln und in 4 Gläser geben. Mit dem restlichen Likör beträufeln. Die Creme darauf spritzen. Jeweils etwas Karamellsauce angießen, mit karamellisierten Nüssen bestreuen und einen Spekulatius in die Creme stecken.