Nusssahnecreme (gebrannte Mandeln, Schokocrispbrocken und Nusscreme)

Dessert ist immer der Abschluss für ein Menü
Ich gebe Euch mein Grundrezept an die Hand

So macht es Dr.Bob

Nusssahnecreme

1L Milch
90g Haselnuss Pudding Pulver
90g Zucker
400g Sahne

Pudding nach Rezept kochen und abkühlen lassen.

⚠ Bitte keine Haut ziehen lassen
Falls doch Haut komplett entfernen

Nusssahnecreme mit gebrannten Mandeln und Schokocrispbrocken

Wenn Pudding kalt ist

400g Sahne steif schlagen und Pudding unterheben.

In der Zeit nach dem Pudding kochen

Gebrannte Mandeln

300g Zucker
Etwas Wasser
300g Mandeln
Zimt je nach Geschmack
Backpapier

In eine Pfanne geben und unter rühren erhitzen. Bis etwas ordentlich kocht und leicht braun wird. Jetzt schnell die Mandeln zugeben. Immer rühren und von der Flamme nehmen.

Weiter rühren und etwas Zimt zugeben.

Alles auf ein Blech mit Backpapier schütten und abkühlen lassen

Schokocrispbrocken

200g Schokolade
200g Cornflakes

Schokolade im Wasserbad schmelzen und Cornflakes zugeben und rühren.
Mit Löffeln auf Backpapier kleine Häufchen erstellen und abkühlen lassen