



Sahneflan

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Sahne
80 ml Amaretto (ital. Mandellikör)
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Vanillemark
5 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
100 g Zucker
Minze zum Garnieren
evtl. noch 1 EL Genever (niederl. Schnaps oder Gin)
(oder Himbeergeist oder Kirschwasser)

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Amaretto und dem Vanillezucker sowie Vanillemark, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Sahne auflösen. Die Masse in kleine Soufflêförmchen (oder Tassen) geben und im Kühlschrank fest werden lassen.
Die Erdbeeren mit dem Zucker (und evtl. Genever/Gin) verrühren, kurz erhitzen und anschließend mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Den Flan auf Dessertteller stürzen und mit der Erdbeersoße und der Minze garniert servieren.

Bon appé tit!