

EPISODE 31 - DATTELCREME

Zutaten für ca. 6 Portionen:

900 ml Sahne
125g Dattelpaste
4 Gelatine Blätter
1 Vanilleschote

6 Gewürzspekulatius
2 EL Zucker
50 g Butter

1 x 300 g Dose Mandarinen
80 ml Limoncello
100 ml Orangensaft
2 EL Speisestärke
Rote Johannisbeeren zum dekorieren

Zubereitung:

Die Dattelpaste mit der Hälfte der Sahne bei mittlerer Hitze auflösen.
Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und zusammen mit der Schote dazu geben.
Mischung einmal aufkochen und im Kaltwasserbad abkühlen.
Blattgelatine in kaltes Wasser ca. 5 Minuten einweichen.
Ausdrücken und in der noch warmen Dattelsahne komplett auflösen.
Die restliche Sahne steif schlagen.
Wenn die Dattelsahne kalt ist (aber noch nicht fest) die Schlagsahne unterheben und im Kühlschrank kalt stellen bis sie fest ist (ca. 2 Stunden).

Die Spekulatius grob zerkleinern.
Butter in einen kleinen Topf schmelzen.
Zucker dazu geben und anrösten bis leicht karamellisiert.
Spekulatius auch dazu geben und leicht anrösten.
Beiseite stellen.

Die Mandarinen, Orangensaft und Cointreau in einen kleinen Topf geben und pürieren.
Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser vermischen und in den topf geben.
Unter rühren zum kochen bringen und sofort ausschalten.
Beiseite stellen.