Weihnachten Rezepte

Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen)

Gattung: Nachtisch, Backen, Nuss, Pudding, Sahne, Weihnachten

---

1/2 Liter	Sahne	100 g	Walnusskerne
250 g	Zucker	1 Pack.	Amaretto-Likör (Mandellikör)
250 ml	Milch	15 g	Gelatine

Zum Karamellisieren der Form:

4 Essl. Zucker	1 Essl. Wasser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne und die Milch in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. Auf mäßigem Feuer die Mischung leicht zum Kochen bringen.

Den Topf vom Feuer nehmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin unter ständigem Rühren auflösen. Dann den Amaretto-Likör und die gehackten Nüsse dazumischen.

Für Karamell den Zucker und das Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat und karamellisiert ist. Diese Karamellmasse schnell in die Form gießen und die Form dabei so drehen, dass die ganze Innenwand der Form damit ausgekleidet ist. Puddingmasse hineingießen und 6 Stunden im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren stürzen und mit Schlagsahne und Nüssen garnieren.