Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Duftende Schmandcreme mit Mokka-Karamellsoße

Für gemütliche Herbsttage

Diese einfache Creme aus vollmundigem Schmand und edlen Gewürzen duftet und schmeckt herrlich. Das garantiert die Kombi aus Orangenschale, Vanille, Mokka und Karamell. Wer experimentierfreudig ist, der kann eine handvoll Haselnüsse über Nacht in Wasser und 1 EL Honig einweichen. Am nächsten Tag sind die Nüsse weicher und lassen sich gut in die Mokkasoße einbinden. Ein sehr interessanter Effekt.

Zutaten

Für ca. 4-6 Portionen:

Schmand-Creme

- 300 g Schmand
- 20 g Honig
- 20 g Puderzucker
- 125 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder Mark einer Vanillestange)

- Abrieb ¼ Bio-Orange
- Wer möchte: 4 Cl Haselnussgeist

Mokka-Karamellsoße

- 100 g Zucker
- 100 ml Espresso, stark
- 100 ml Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Butter, kalt
- Extra: Etwas zerbröselte (Nuss)Kekse, Haselnüsse und Deko-Schokolade

Zubereitung

Für die Mokka-Karamellsoße 100 g Zucker mit 2 El Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam erhitzen und einkochen lassen bis dieser goldbraun ist. Danach 100 ml Espresso und 100 ml Sahne hinzugeben und rührend kochen, bis das Karamell sich aufgelöst hat.

1 Tl Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser (oder Kaffeelikör) klumpenfrei anrühren. Dann zur Soße geben und 30 Sekunden rührend aufkochen lassen. Den Topf beiseitestellen und die kalte Butter einrühren. Die Soße in ein Schraubglas füllen, verschließen und erkalten lassen.

Für die Schmandcreme den Schmand mit Puderzucker, Honig und Orangenabrieb verrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker (oder Vanillemark) und dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Schmandcreme ziehen.

Ca. 2-3 El von der Mokka-Karamellsoße in Gläser füllen. Darauf die Schmandcreme füllen. Am besten mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum servieren die Creme mit zerbröselten Keksen, Haselnüssen und Schokodeko garnieren.