

Budino mit Schokocreme & Molke-Karamell-Sauce



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Karamell-Sauce:

150 g Molke
100 g Zucker
40 g Butter, kleine Würfel
60 ml Sahne
1 Prise Meersalz

Für die Schoko-Nusscreme:

25 g Haselnusskerne
1 EL Kakao
60 g Butter, flüssig
1-2 Prisen Salz

Für die Creme:

2 EL Ahornsirup
40 g brauner Zucker
1-2 Prisen Salz
350 ml Sahne,
250 ml Milch
1 Ei, 2 Eigelb (L)
3 EL Stärke

Außerdem:

150 g geröstete Haselnüsse
1 EL Zucker



Zubereitungszeit
30 Min., 8h Kühlen

Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Zucker goldbraun karamellisieren. Molke zugeben und auf 100ml einkochen lassen. Dann Sahne dazu geben und aufkochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen, Butterwürfel unterrühren und mit Meersalz würzen. Abkühlen lassen und vor dem Servieren nochmal durchmischen.
2. Für die Schokomasse Haselnüsse, Kakao, Butter, 2 EL Karamellsauce und Salz fein pürieren. In die Gläser füllen und kalt stellen.
3. Ahornsirup, braunen Zucker, 60ml Wasser und Salz in einem Topf karamellisieren lassen. Sahne und Milch einrühren. In einer Schüssel Ei, Eigelbe und Speisestärke verrühren. Unter Rühren langsam die Ahornsirup-Sahne-Mischung zugeben, zurück in den Topf geben und unter gleichmäßigem Rühren ca. 1 Min. köcheln, bis alles cremig ist. Gut durchrühren und in den Gläsern verteilen. Mind. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Haselnüsse und Zucker karamellisieren lassen. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und mit Molke-Karamell-Sauce und Nusskrokant bestreut servieren.