



Dessert: Christian Lohse

Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche

Zutaten für ca. 8 Personen

Für den Mandeltaler: Butter (die Menge nach Gefühl) erwärmen, das Sea Salt, die Glukose, den Zucker und etwas Mehl einrühren. So dosieren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.
Sea Salt (Pyramidensalz)
Glukose Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Zucker Dann die Masse (am besten mit den Fingern) auf ein mit Backtrennspray besprühtes Backblech streichen (nicht zu dick) und mit Mandeln bestreuen.
Mehl Bei 160 Grad in den Backofen schieben, bis es goldbraun ist.
Gehackte, geröstete Mandeln Die festgewordene Masse von dem Blech lösen, so lange sie noch warm ist und erkalten lassen.
Backtrennspray

Für die Marillen-Crème-fraîche: In der Zwischenzeit 100 g der Himbeeren pürieren. Zitronensaft und Zucker nach Gefühl dazugeben. Das Püree anschließend nicht passieren.
500 g Himbeeren
500 g Crème fraîche
Zucker Creme fraîche und – nach Gefühl - Zucker aufschlagen, Limettensaft und –
500 g Minze abrieb, sowie einen kleinen Schuss Marillenschnaps dazugeben.
Puderzucker
Marillenschnaps Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren und klein geschnittene Minzeblätter dazugeben. Das Himbeerpüree unter die
1-2 Limetten Himbeeren rühren. Die Marillen-Crème-fraîche über die Himbeeren geben.
Ein paar lila Hornveilchen für die Deko Von dem Mandelkrokant einen Chip abbrechen und in die Crème stecken, mit Puderzucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.