**Caramelschaum mit Krokant**

Ein Bild, das Essen, Milchprodukte, Frozen Dessert, Eiscreme enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Zutaten:

Schaum:

100 g Zucker

0.8 dl warmes Wasser

3 dl Milch

2 Eigelbe

15 g Maizena

nach Belieben 2 Esslöffel Kirsch oder Rum

1.5 dl Rahm

Krokant:

50 g Pekannüsse

25 g Mehl

25 g kalte Butter

25 g brauner Zucker

0.5 Teelöffel Fleur de Sel

Für den Schaum in einer Pfanne ½ des Zuckers bei mittlerer Hitze langsam zu nur gerade hellbraunem Caramel schmelzen. Dann sofort unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und ebenfalls caramelisieren lassen. Dann ohne Rühren das warme Wasser dazugiessen und den Caramel durch leichtes Kochen auflösen. Inzwischen 1 dl Milch mit den Eigelben und dem Maizena glattrühren. Die restliche Milch zur Caramelsauce giessen und aufkochen. Einige Löffel der heissen Caramel-Milch zur Eimischung geben und glattrühren, dann alles zur restlichen Caramel-Milch giessen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Die Creme sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie abdecken. Die Creme im Kühlschrank erkalten lassen. Die kalte Caramelcreme glattrühren und den Rahm unterrühren. Die Masse in einen Rahmbläser füllen und mit einer Gaskartusche befüllen. Kräftig schütteln und bis zum Servieren wieder kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pekannüsse mittelfein mahlen und in eine Schüssel geben. Mehl, Butter, Zucker und Salz beifügen und alles zu einer bröseligen Masse mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Die Pekannuss-Masse im 180 Grad heissen Backofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Zum Servieren den Rahmbläser nochmals kräftig schütteln. Den Caramelschaum in Gläser spritzen und mit dem Pekannuss-Krokant bestreuen.