

KARAMELL-MOUSSE MIT SPEKULATIUS

ZUTATEN für 6 Gläser

- 350 g Frischkäse (Philadelphia, light oder normal)
- 2 EL Staubzucker
- 1 TL Vanillearoma
- 200 g Mascarino oder Mascarpone
- 2 EL Karamellsauce bzw. selbst gemachtes Karamell
- 300–350 g Schlagobers
- 1 P. Sahnesteif

- ♥
- ca. 20 Spekulatiuskekse (alternativ 15 Biskotten/Löffelbiskuits)
- 3 EL Amaretto
- 6 Stück Paranüsse oder ca. 20 Cashew-Nüsse

- ♥
- ca. 200 ml Karamellsauce (alternativ auch Toffeesauce oder Salted Caramel)
- ev. Fudge als Dekoration

ZUBEREITUNG

- Frischkäse mit Staubzucker und Vanillearoma verrühren, Mascarino und Karamellsauce untermischen.
- Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und mit der Frischkäse-Mascarinocreme verrühren und in einen Spritzsack mit großer Lochtülle füllen.
- Kekse oder Löffelbiskuits ins Stücke brechen und mit dem Amaretto beträufeln. Nüsse in dünne Scheiben schneiden.
- Dessert in die vorbereiteten hohen Gläser schichtweise einfüllen. Am Boden mit etwas Creme beginnen, darauf die Keksmasse, darüber einige Nüsse und etwas Karamellsauce. Mit Creme abschließen.
- Die Creme oben mit Karamellsauce und Nüssen oder mit gebrochenem Fudge dekorieren.

KARAMELMOUSSE ohne Einlage

Am Glasboden einige Löffel Karamellsauce einfüllen, mit Creme bedecken und dekorieren.

SELBST GEMACHTE KARAMELSSAUCE

200 g Kristallzucker (kein Rohrzucker, sonst wird die Karamellsauce zu dunkel) mit 2 EL Wasser und 1 TL Zitronensaft in einem Topf erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Entweder den Topf ständig schwenken oder bei ständigem Rühren golden karamellisieren lassen. In einem zweiten Topf 250 ml Schlagobers/Sahne aufkochen und über den karamellisierten Zucker gießen. (Vorsicht, es blubbert stark!) Unter Rühren weiterkochen bis ich das Karamell auflöst. Etwas abkühlen lassen, dann 50 g Butter unterrühren. Die Karamellsauce kann im Kühlschrank 2–3 Wochen aufbewahrt werden. Durch leichtes Erwärmen wird sie wieder cremig.

