Süßes Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Möhren - Creme

Zutaten:

400 g Möhren
150 g Schlagsahne
75 g Marzipan – Rohmasse
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Vanillezucker
Kardamom, Ingwerpulver

Zubereitung:

- Die Möhren klein schneiden.
- In wenig Wasser weich garen.
- Möhrenflüssigkeit abschütten.
- Marzipan und Möhren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren.
- Mit Kardamom und Ingwer abschmecken.
- Püree abkühlen lassen.
- Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Möhren heben.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Mit einem Sahnetupfer garnieren.