

Grießflammerie im Mandel-Nuss-Mantel

Grießflammerie: 4 P

3 B Gelatine
250 ml Schlagobers
300 ml Milch
50 g Zucker
1 P Vanillezucker
40 g Grieß
3 EL Grand Marnier
½ Stk. Zitrone

Milch mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einkochen. So lange kochen, bis Milch vom Grieß „aufgesaugt“ ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Grießmasse auflösen. Grand Marnier dazugeben und Grießmasse auskühlen lassen. 4

Darioformen/Timbaleförmchen oder kleine Souffleförmchen mit Öl auspinseln. Schlagobers schlagen und unter die ausgekühlte Grießmasse heben. In die Förmchen füllen und mind. 1 h im Kühlschrank kühlen.

Mantel:

20 g Mandelblättchen
20 g Walnüsse gerieben
10 g Haselnüsse gerieben

Nüsse und Mandeln in einer Pfanne oder im Rohr bei 200 °C Ober- und Unterhitze rösten.

Fruchtsauce:

300 g Beeren
2 EL Zucker

Beeren mit Zucker aufkochen und pürieren. Abschmecken und eventuell passieren.

Grießflammerie am Förmchenrand mit dem Messer lösen und herausstürzen. In der Nuss-Mandel-Mischung drehen und mit Beersauce anrichten.



Text und Fotos: Elisabeth Glauninger, Dipl. Päd.