

Vanille- Joghurtcreme auf Mohnbisquite und Kürbiskernöl

Für 10 Portionen

Zutaten:

Milch 3,5%	500 ml
Mark von der Vanilleschote	3 Stk.
Eigelb	150 g
Zucker	150 g
Gelatine	14 g
Joghurt 3,5%	200g
Sahne 30 %, geschlagen	250 ml
Biskuit mit Mohn, gebacken	300g
Kürbiskernöl	50 ml

Zubereitung:

1. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschoten aufsetzen und ziehen lassen.
2. Eigelb mit Zucker im Wasserbad aufschlagen, dann die Milch durch ein Sieb passieren mit dem Vanillemark auf die Eiermasse geben, anziehen bis die Creme eine Konsistenz von Honig hat.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter die Creme geben.
4. Wenn die Creme anfängt zu Stocken, dann den Joghurt unterheben und zum Schluss erst die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
5. Die Hälfte der Vanille- Joghurtcreme in ein Glas spritzen, dann darauf eine Schicht Mohnbisquit geben, oben auf dann wieder die Vanille- Joghurtcreme und dann kühl stellen.
6. Kurz vor dem Servieren mit ein paar Tropfen Kürbiskernöl garnieren.

Tipp 1: Zusätzlich noch mit karamellisierten Kürbiskernen garnieren.

Tipp 2: Im Sommer mit selbstgemachten Vanilleeis oder Eisparfait ist ein Kulinarisches Erlebnis.