

Knickerbocker Glory



Zutaten für 4 Personen

Halbgefrorenes

- 400 Himbeeren, frische oder tiefgekühlte
- 2 EL Puderzucker
- 150 ml Vollrahm
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 TL Zitronensaft
- 120g Kristallzucker
- 1 kleine Prise Salz

Kandierte Pekannüsse

- 2 EL Ahornsirup hell
- 1 EL Zucker
- 80g Pekannüsse
- 1 Prise Salz

Zum Fertigstellen

- 200ml Vollrahm
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- einige rote Pflaumen, entsteint und in 3 cm grosse Stücke geschnitten

Zubereitung

Himbeeren im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb drücken, so dass die Kerne im Sieb zurückbleiben. Von den pürierten Himbeeren etwa 180 g abmessen und beiseitestellen. Die restlichen Himbeeren (etwa 70 g) in eine Schüssel geben, den Puderzucker darüber sieben und im Kühlschrank kaltstellen.

Den Rahm schlagen bis sich weiche Spitzen bilden und ebenfalls kaltstellen.

In einem Topf Wasser (2 cm hoch) zum Köcheln bringen.

Ei, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder in der Küchenmaschine gut verrühren. Die Schüssel auf den Topf mit dem kochenden Wasser setzen, ohne dass er das Wasser berührt. 5 Minuten weiterrühren bis der Zucker aufgelöst und die Mischung sehr warm ist. Vom Topf nehmen. Mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit kaltrühren, etwa 10 Minuten.

Die 180 g Himbeerpüree bei niedriger Geschwindigkeit dazu rühren. Den geschlagenen Rahm aus dem Kühlschrank nehmen und sorgfältig unterheben.

Die Masse in eine Gefrierdose füllen, mit Frischhaltefolie belegen und mindestens 12 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.

Backofen auf 210 °C (Umluft 190 °C) vorheizen.

Ahornsirup und Zucker in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pekannüsse und Salz unterrühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Für 8 Minuten im Ofen rösten. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen, das Karamell soll fest werden. Ansonsten die karamellisierten Nüsse noch einmal für einige Minuten in den Ofen schieben. Die Nüsse in 5 mm kleine Stücke hacken.

Puderzucker und Vanilleextrakt zu den 200ml Rahm geben und diesen halbfest schlagen.

Anrichten: Halbgefrorenes 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, Kugeln abstechen.

Die Kugeln und die Pflaumenstücke in hohe, gekühlte Gläser dekorativ einschichten und den Rahm sowie die gehackten, karamellisierten Nüsse darüber geben.