

# EXOTISCHE GLÄSCHEN MIT VANILLE

FÜR 12 GLÄSCHEN

## ANANAS-KOMPOTT MIT RUM UND VANILLE

Gewürfelte Ananas .....	670 g
Zitronensaft .....	25 g
Maizena .....	10 g
Brauner Rum .....	35 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	1 piece

Die Ananas in kleine Würfel schneiden.

Zitronensaft mit Maizena **vermischen**.

Die Vanilleschote **auskratzen**; alles in einem Topf **erhitzen** und aufkochen. Dann den Rum **hinzufügen, beiseitestellen**.

## MANDEL-STREUSEL MIT KOKOSNUSS UND VANILLE

Mehl .....	40 g
Gemahlene Mandeln .....	20 g
Kokosnusssraspel .....	20 g
Brauner Zucker .....	40 g
Butter .....	40 g

Die Vanilleschote längs **halbieren** und das Mark herauskratzen.

Vanillemark, Mehl, gemahlene Mandeln, Kokosnusssraspel und braunen Zucker **vermengen**.

Nach und nach die kalte Butter **hinzugeben** und bis zum Erlangen einer homogenen Kugel **verkneten**.

Zu **Streuseln verarbeiten** und 12 Min. im Ofen bei 160 °C **backen**.



## SCHAUMIGE GANACHE-CREME VANILLE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Flüssige Sahne .....	90 g
Blütenhonig .....	10 g
Glukose .....	10 g
Weißer Kuvertüre .....	130 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	1 piece
Flüssige Sahne .....	240 g

Die kleine Menge Sahne mit der Glukose, dem Blütenhonig und der aufgeschnitten und ausgekratzen Vanilleschote **erhitzen**. In drei Etappen über die geschmolzene Schokolade **gießen** und dabei kräftig rühren. **Vermischen** und die zweite Menge kalte Sahne **hinzufügen**.

Mit **Frischhaltefolie abdecken** und idealerweise eine ganze Nacht lang im Kühlschrank

kühlstellen. Mit dem Schneebesen **aufschlagen**, bis eine schaumige und cremige Konsistenz entsteht.

## ANRICHTEN

Ungefähr 45 g Ananaskompott auf den Boden eines Gläschens **geben**.

Anschließend 15 g Streusel **darüber geben** und zum Schluss mithilfe einer Sterntülle eine hübsche Rosette aus der schaumigen Ganache-Creme Vanille **aufdressieren**.