



WEINCREME MIT GEBACKENEN PFLAUMEN



Für 2 Personen

ZUTATEN

für die Pflaumen:

8 Pflaumen, entsteint und in 1 cm große Stücke geschnitten
2 EL geschmolzene Butter
2 EL hellbrauner Zucker

für die Weincreme:

300 ml Crème double
75 g Zucker
4 EL Weißwein

zum Servieren:

300 ml Crème double
25 g grob gehackte Pistazien,
4 zerbröselte Amarettini

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm®Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Pflaumenstücke darauf verteilen, mit Butter begießen und Zucker bestreuen. 13-15 Minuten backen, bis die Pflaumen weich werden und anfangen zu saften. Aus dem Backofen nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Crème double und Zucker steif schlagen, anschließend den Weißwein einrühren.

Die Hälfte der gebackenen Pflaumen auf vier Gläser verteilen und die Hälfte der Weincreme mit einem Löffel oder einer Spritztüte darauf verteilen. Mit den restlichen Pflaumen und Weincreme wiederholen.

Pistazien und Amarettini-Brösel darübergeben und servieren.