



FRIESENSCHNITTE

Zutaten:

Vanillecreme

125ml Milch
125ml Sahne
1 Schote Vanille
3 Eier
75g Rohrzucker
10g Speisestärke
15g Vanillecremepulver

Knusperblätter

Strudelteigblätter, nach Belieben
1 Ei
Butter zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Pflaumenmousse

1 TL Butter
1 TL Zucker
Pflaumen nach Belieben

Pflaumenkompott

Pflaumen nach Belieben
Puderzucker zum Bestäuben

Sahne-Karamell

150g Zucker
1TL Zitronensaft
80ml Sahne
1 EL Sahne, geschlagen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für die **Vanillecreme** Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und der Vanilleschote aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und ausdrücken. Drei Eigelb, Rohrzucker, Speisestärke und das Vanillecremepulver miteinander vermischen, glatt rühren und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Bei schwacher Hitze durchkochen. Dabei ständig rühren, da die Masse schnell anbrennt. Die Creme in eine Schüssel füllen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Creme dann kühl stellen.

Für die **Pflaumenmousse** die Pflaumen entkernen und in einem hohen Topf mit Butter und Zucker einkochen lassen. Die Flüssigkeit nach und nach verdunsten lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Pflaumenmasse einkochen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat und danach pürieren. Abdecken und kalt stellen.

Für das **Pflaumenkompott** die Pflaumen entkernen, vierteln und in der Pfanne mit wenig Puderzucker kurz anschwitzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Pflaumen sollen weich aber nicht völlig ausgewässert sein.

Für die **Knusperblätter** die Strudelteigblätter von einer Seite mit flüssiger Butter und Eigelb bestreichen, übereinander legen und fest andrücken. In der gewünschten Form ausstechen und in geklärter Butter von beiden Seiten knusprig frittieren. Abtupfen und mit Puderzucker bestreuen.

Für das **Sahne-Karamell** Zucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und erst umrühren, wenn der ganze Zucker geschmolzen ist. Den Zucker schön braun werden lassen, dann mit einigen Tropfen Zitronensaft ablöschen und die flüssige Sahne dazugeben. Die Karamellmasse aufkochen und glatt rühren und auskühlen lassen. Die kalte Karamell sollte sehr zähfließend und dicklich sein.

Auf jedes Knusperblatt etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott geben. 100g Vanillecreme mit einem Esslöffel Sahnekaramell vermischen und einen Esslöffel geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel davon auf das Pflaumenkompott geben. Nun nochmals eine Schicht Knusperblatt, Pflaumenmousse und -kompott, Karamellsahne darüber geben und mit dem Knusperblatt vollenden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.