

## **Grieß-Creme mit Amarettini und Karamell-Pistazien**

### **Für zwei Personen**

250 ml Milch	30 g Grieß	50 g Nuss-Nugat-Crème
250g Schlagsahne	20 g Amarettini	20 g Pistazienkerne
4 Physalis	2 EL Zucker	

Die Milch aufkochen, anschließend den Grieß mit dem Zucker darin einrühren und acht Minuten kochen lassen. Die Nuss-Nugat-Crème erwärmen und die Sahne darin einrühren. Die Physalis waschen und halbieren, anschließend die Amarettini zerbröseln und in die Nugat-Crème einrühren. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, die Pistazienkerne dazugeben und verrühren, anschließend die karamellisierten Pistazienkerne auf eine Alufolie legen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den Grieß heben. Die Grieß- und Nugat-Crème abwechseln in der Dessertschale schichten, anschließend mit der Physalis und den Karamell-Pistazien garnieren und servieren.

Michael Kargus am 03. April 2014