# Crack Pie mit Cereal-Whipping-Cream

**Für zwei Personen**

| | | |
|---|---|---|
| **Für den Crack Pie-Boden:** | | |
| 7 Haferkekse | 2 EL Butter | |
| **Für die Crack Pie-Füllung:** | | |
| 30 g weißer Zucker | 30 g brauner Zucker | 1 TL Milchpulver |
| 1 Prise Salz | 30 g Butter | 3 EL Schlagsahne |
| 2 große Eigelb | 1 TL Vanille Extrakt | 1 Orange |
| **Für die Cereal-Whip-Cream:** | | |
| 200 ml Schlagsahne | 50 g Cornflakes | 50 g gezuckerte Cornflakes |
| 1 Päckchen Sahnesteif | | |

**Für den Crack Pie-Boden:**
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kekse in der Moulinette zerkleinern. Mit Butter verkneten. Muffinbackblech buttern und Keksboden in die Formen drücken
**Für die Crack Pie-Füllung:**
Zuckersorten, Milchpulver und Salz vermischen. Butter schmelzen und in Küchenmaschine zur Zucker-Mischung geben. Schlagsahne, Eigelb und Vanille-Extrakt hinzugeben. Mit Orangenabrieb verfeinern. Füllung auf den Keksboden geben und 17 Minuten backen.
**Für die Cereal-Whip-Cream:**
Sahne in eine Schüssel geben und Cornflakes dazu geben. Circa 20 Minuten durchziehen lassen und anschließend durch einen Sieb drücken.
Aromatisierte Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einer kleinen Schüssel zum Kuchen servieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 07. Februar 2019