

Walnusseis

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Walnüsse
3 EL Kokosblütenzucker
250 ml Sahne oder vegane Sahne
250 ml Kondensmilch (ungezuckert)
1 EL Agavendicksaft
Walnussöl oder Crema del Borgo



Zubereitung

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne unter Zugabe von Kokosblütenzucker karamellisieren. Die Sahne aufschlagen. Kondensmilch hinzugeben und bei Bedarf mit Agavendicksaft süßen. Anschließend die Nüsse unterheben - eine Handvoll für das Garnieren aufheben. Die Masse ins Tiefkühlfach geben und mindestens vier Stunden auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit karamellisierten Walnüssen sowie Walnussöl oder Crema del Borgo garnieren.

Hinweise

Bestens eignet sich für dieses Rezept selbstgemachte vegane Kondensmilch.