

## Walnuss Crunch Schnitte Mit Zuckerspiralen Und Erdbeer-Macarons



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit der Walnuss Crunch Schnitte, veredelt mit Zuckerspiralen und Erdbeer-Macarons – ein Genuss, der überrascht und begeistert!

### Zutaten für 12 Portionen:

- 1x Erlenbacher Walnuss-Crunch-Schnitte (Art.-Nr. 8108947)

### Als Deko

- 12 St Zuckerspiralen (aus Isomalt-Zucker)
- 12 St Erdbeer-Macarons
- Für die Himbeer-Jellies:
  - 500 ml Himbeersaft
  - 100 g Zucker
  - 5 Bl Gelatine
  - Nuss-Crumble 150 g

### Für die Himbeersauce

- 30 St Himbeeren
- 50 g Zucker
- 10 g Saftbinder
- Weitere Deko
- 24 St gebrannte Walnüsse
- 24 St Heidelbeeren
- 24 Bl Honigkresse

## Step 1

Isomalt-Zucker im Topf schmelzen. Sobald die Zuckermasse leicht fest wird, mit einer Gabel um einen Stab wickeln, um Zuckerspiralen zu formen. Diese Spirale zusammen mit einem Erdbeer-Macaron auf den Kuchenstücken anrichten.

## Step 2

Für die Himbeer-Jellies Himbeersaft mit Zucker aufkochen, aufgeweichte Gelatine einrühren und die Masse in Silikonformen füllen. Nach dem Festwerden die Jellies stürzen und auf dem Teller anrichten.

## Step 3

Nuss-Crumble auf den Teller streuen. Für die Himbeersauce Himbeeren, Zucker und Saucenbinder pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeersaucen-Tupfen auf den Teller dressieren. Mit gebrannten Walnüssen, Heidelbeeren und Honigkresse garnieren.