

Ananas - Rahm - Eis

Kategorien: Dessert, Eis

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/2	Ltr.	Dose Ananas, Nach Belieben etwas Orangensaft,
50	Gramm	Zucker, evtl. mehr
400	ml	Sahne,
2		Eiweiß zu Schnee geschlagen

Anleitung:

Ananasstücke mit etwas Orangensaft im Mixer puerieren, den Zucker, die geschlagene Sahne und den Eischnee darunter ziehen. Diese Creme in eine Eisschale, die kalt ausgespült oder deren Boden mit Pergamentpapier belegt wurde, füllen. Mindestens 3 Stunden im Tiefkühlfach des Kühlschranks gefrieren lassen. Das fertige Eis mit Ananasstückchen und mit roten kandierten Kirschen garnieren, evtl. mit frischem, leicht gesüßtem Himbeermark servieren.

Als festliches Menü mit Eierstichsuppe Lachs-Forellen-Terrine Truthahn mit Kastanienfüllung Plumcake Ananas-Rahm-Eis