

Ananasparfait mit Limettenjoghurt

Kategorien: Eis, Parfait, Früchte

Zutaten für: 4 Personen

3		Eidotter
75	Gramm	Zucker
40	ml	Weißer Rum
1		Vanilleschote
		Geriebene Schale von 1 Limette
1		Limette; den Saft
150	Gramm	Ananaspüree
200	ml	Geschlagenes Obers

FÜR DAS LIMETTENJOGHURT

1	Becher	Naturjoghurt
1	Teel.	Honig
1	Teel.	Vanillezucker
		Geriebene Schale von 1 Limette
1		Limette; den Saft

ZUM GARNIEREN

Limettenschalen

Anleitung:

Eidotter, Zucker und das aus der Schote ausgekratzte Vanillemark mit dem Schneebesen über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Ananaspüree, Limettenschale Limettensaft zu den Eiern gießen und die Masse auf Lippenwärme (ca. 35-40 °C) abkühlen. Geschlagenes Obers unter die Eimasse heben, mit weißem Rum abschmecken. In Portionsformen füllen und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler stellen. Alle Zutaten für die Joghurtcreme mit dem Schneebesen verrühren. Joghurtcreme auf Tellern anrichten.

Die Formen mit dem Parfait für 2 Sekunden in kochendes Wasser stellen, das Parfait lässt sich dann ganz leicht herausstürzen. Parfait auf die Joghurtcreme setzen und mit Limettenschalen garnieren.