

Avocado - Sorbet + Avocadoparfait

Kategorien: Nachtisch, Früchte, Parfait, Eis, Sorbet

Zutaten für: 4 Portionen

AVOCADO - SORBET

500	Gramm	Zucker
500	Gramm	Avocadofruchtfleisch
40	ml	Tequila oder Orangenlikoer

ADVOKADO - PARFAIT

300	Gramm	Geschlagene Sahne
		Tequila oder Orangenlikoer

Anleitung:

Den Zucker in einem halben Liter Wasser aufkochen. Sobald er aufgelöst ist, etwas abkühlen lassen und dann zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch im Mixer oder mit einem Zauberstab pürieren. Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Dazu passt ein Carpaccio von Babybananas, das mit etwas Orangenlikoer oder Tequila beträufelt und mit Puderzucker bestäubt wird.

Für ein Parfait wird 300 Gramm geschlagene Sahne unter die Avocadomasse gehoben und mit Tequila oder Orangenlikoer abgeschmeckt. Anschliessend wird das Ganze in eine Kastenform gefüllt und 4-5 Stunden in der Tiefkühltruhe gefroren. Zum Servieren wird das Avocadoparfait aus der Form gestürzt und in Scheiben geschnitten. Dazu schmecken Filets von rosa Grapefruit oder in Kokosmilch eingelegte Litschis.