

Eis - Terrine mit Früchten

Kategorien: Dessert, Parfait, Eis

Zutaten für: 1 Keine Angabe

450	ml	Mangoeis
50	Gramm	Kandierte Ananasstücke
50	Gramm	Kandierte Kirschen
250	ml	Pistazieneis
250	ml	Kokoseis
1		Kiwi
1	klein.	Ananas
1		Papaya
4		Litschis
10	ml	Grand Marnier
200	ml	Sahne
50	Gramm	Puderzucker
10	ml	Kirschwasser
25	Gramm	Gehackte Pistazien
10	Gramm	Schokoladenraspeln

Anleitung:

Eine Terrinenform etwa 2 Stunden einfrieren. Terrine mit etwas angetautem Mangoeis ausstreichen. Ananasstücke und Kirschen in das Mangoeis drücken. 1 Stunde einfrieren. Danach eine Schicht Pistazieneis in die Terrine streichen und 1 Stunde einfrieren lassen. Für den Kern das Kokoseis in die Terrine geben. Mit Pistazieneis und Mangoeis abschließen. Über Nacht einfrieren. Früchte je nach Sorte waschen, schälen, kleinschneiden und mit Grand Marnier beträufeln. Sahne mit Puderzucker aufschlagen, mit Kirschwasser abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen. Eisterrine kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine gekühlte Platte stürzen. Mit Sahne und Früchten verzieren. Mit Pistazien und Schokostreuseln bestreut servieren.

110 Kalorien/462 Joule pro 100 g

(ohne Einfrierzeit)

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten