

Kaki - Eis

Kategorien: Eis, Dessert

Zutaten für: 4 Portionen

6		Kakifruechte
1		Zitrone, Saft
3		Eigelb
80	Gramm	Puderzucker
1		Vanilleschote, Samen
2	Essl.	Heisses Wasser
300	ml	Rahm

VARIANTE

3		Eiweiss
1/3		Der Kaki schaelen, in Schnitze, dann in Wuerfelchen schneiden.

Anleitung:

Die restlichen Kaki halbieren, wenn noetig die Kerne Entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Loeffel aus der Haut Schaben. Mit dem Zitronensaft puerieren. Die Eigelb mit dem Zucker und dem heissen Wasser zu einer Hellen, dicklichen Creme aufschlagen; die ausgekratzten Samen der Vanilleschote zugeben, gut mischen. Das Kakipueree und die wuerfelchen untermischen. Rahm steif schlagen, vorsichtig unterziehen. Variante: Zusaetzlich: die Eiweisse steifschlagen, etwas Zucker zugeben, noch Etwas Weiterschlagen, vorsichtig unterziehen. Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Beachten: die Kaki muessen reif sein, d.h. sehr weich, fast musig Sein. Sonst schmecken sie unangenehm herb (Ausnahme: die israelische Neuzuechtung Sharon ist genussreif, wenn das Fruchtfleisch noch fest Ist).