

Limetten - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 10-12 Port.

50	Gramm	Ingwer in Sirup
1		Ananas (500 g)
3	Essl.	Weisser Rum
5		Limetten
180	Gramm	Cream of coconut
3		Eier (M)
2		Eigelb
		Salz
1/4	Ltr.	Schlagsahne

Anleitung:

Den Ingwer abtropfen lassen und fein wuerfeln. Die Ananas dick schaelen und den Schopf abschneiden. Die Ananas vierteln und den harten Strunk rausschneiden. Das Fruchtfleisch fein wuerfeln. Ananas und Ingwer mit Rum mischen, zugedeckt beiseite stellen.

Eine Terrinenform (2 l Inhalt) mit Klarsichtfolie glatt auslegen. 3/5 der Limetten duenn abreiben und auspressen. Cream of coconut im Wasserbad erwaermen und gut durchruehren. Die Eier trennen. Das Eiweiss zur Seite stellen.

Limettensaft und -schale, Cream of Coconut und Eigelb in einen Schneekessel geben und im heissen Wasserbad mit den Handruehrerquirlen dicklich-cremig aufschlagen (6-7 Minuten). Den Kessel aus dem Wasserbad nehmen. Die Masse weiterschlagen, bis sie kalt ist.

Das Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Zuerst die Ananas-Mischung unter die Eigelbmasse ruehren. Dann die Sahne und zum Schluss das Eiweiss mit einem Schneebesen unterheben.

Die Masse in die Form fuellen und fuer mindestens 4 Stunden (besser ueber Nacht) in das Gefriergeraet stellen.

Die Haelfte der restlichen Limetten spiralfoermig abschaelen. Die andere Haelfte schaelen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die geschaelten Fruechte in sehr duenne Scheiben schneiden.

Die Parfaitform kurz in warmes Wasser tauchen. Das Parfait aus der Form stuerzen und die Folie abziehen. Das Parfait mit Limettenscheiben und schale dekorieren und mit einer Honigsauce servieren.