

Ananas - Eisgugelhupf mit Kiwipüree

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Ananas (aus der Dose)
60	Gramm	Puderzucker
3		Ei(er), davon das Eigelb
250	Gramm	Zucker
500	Gramm	Sahne
6		Kiwi
		Zimt

Anleitung:

Gefrorene Ananascreme. Ananas würfeln, mit Puderzucker im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Eigelbe mit 150 g Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Im heißen Wasserbad weiterschlagen bis eine luftige Creme entsteht. Im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Das Ananaspüree unterziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Boden einer Gugelhupfform mit Zimt bestäuben. Ananascreme einfüllen. Mit Klarsichtfolie bedeckt ca. 3 Stunden tiefkühlen.

Die Kiwis schälen und mit dem Restzucker pürieren; kühl stellen. Die Eisform kurz in heißes Wasser tauchen, damit man den Gugelhupf besser stürzen kann. Die gefrorene Creme in Scheiben schneiden und mit dem Kiwipüree anrichten.

TIPP: Das Kiwipüree durch eine feines Sieb streichen, damit die schwarzen Kernchen entfernt werden. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.