

Ananas - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

0,9	kg	Ananasfleisch
0,3	Ltr.	Weiswein
240	Gramm	Zucker
14	Blätter	Gelatine
40	ml	Bacardi (Weiser Rum)
1	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Ananasfleisch ohne Strunk und Schale Mixen mit Weiswein ,Zucker, Bacardie, eingeweichte Gelatine am besten mit dem Weiswein auflösen und mit dem Fruchtfleisch verrühren. Jetzt geschlagene Sahne zugeben und kühlen.

Garnitur : Sahnerosette mit Blätter der Ananas und kandierte Ananasstücke.

Ananas - Tiramisu

Zutaten für: 6 Personen

1,4	Gramm	Ananas - frisch
30	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mascarpone
150	Gramm	Naturjoghurt
8		Löffelbiskuit
3		Eigelb
6	Essl.	Ananassaft
2	Essl.	Liköre - Kokos
2	Teel.	Zitronenschale
2	Teel.	Kakaopulver
		Pfefferminze

Anleitung:

Ananas in Stücke schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und 50g Zucker darin schmelzen. Die Ananas darin ca. 5Min. dünsten, abkühlen lassen. Eine Glasform (ca. 16x21 cm) mit Biskuit auslegen. Ananassaft mit Likör verrühren und über die Biskuit träufeln. Die Hälfte der Ananas darauf verteilen. In einer Schüssel Eigelb, 3EL heißes Wasser und restlichen Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale zufügen. Mascarpone und Joghurt verrühren und unter die Eimasse heben. Minzblättchen in feine Streifen schneiden, unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den Ananasstücken verteilen und glatt streichen. Restliche Ananasstücke darauf verteilen und mit der übrigen Mascarponecreme bedecken. Das Tiramisu etwa 2Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

45 min Zubereitung, 120 min Ruhezeit

Fett 7% ,110 kcal / 100g, 373 kcal / Personen ,339 g / Personen