

Kaki-Traum

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 3 Std.

4 Kaki (ca. 900 g)

4 Esslöffel Akazienhonig

1 Limette, abgeriebene Schale
und Saft

1 dl Rahm, steif geschlagen

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

Früchte quer halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, in eine Schüssel geben. Honig, Limettenschale und -saft darunter mischen, ca. 30 Min. marinieren. Fruchtfleisch pürieren, 400 g des Pürees in einer weiten Chromstahlschüssel mit dem Schlagrahm mischen, das restliche Püree zugedeckt kühl stellen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt, sorgfältig unter den Kaki-Rahm ziehen, zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren.

Servieren: Glace etwas antauen, im Mixglas geschmeidig rühren. Nochmals ca. 1 Std. gefrieren, bis die Glace wieder formbar ist. Kugeln mit dem Mini-Kugel-Portionierer «Klick» formen, mit dem beiseite gestellten Kakipüree servieren.

Tipp: statt Kaki Sharonfrüchte verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Glace und Püree 1 Tag im Voraus zubereiten. Die geformten Glacekugeln bis zum Servieren auf einem mit Backpapier belegten Blech zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Pro Person: 9 g Fett, 7 g Eiweiss, 44 g Kohlenhydrate, 1142 kJ (272 kcal)



aldente