

Karamellierte Ananas mit Sauerrahmglace

Zutaten

Dessert für 8 Personen

Glace

3,6 dl	Crème fraîche
100 g	Puderzucker
2 EL	Limettensaft
2 dl	Vollrahm, steif geschlagen

Ananas

150 g	Zucker
4 EL	Wasser
1½ dl	Orangensaft
2 cm	Ingwer, fein gerieben
1	Ananas, geschält, Strunk entfernt, in Stücken
75 g	Butter
2 Prisen	Salz

Zubereitung

Glace: Crème fraîche, Puderzucker und Limettensaft in einer Chromstahlschüssel verrühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.

Ananas: Zucker und Wasser in einer unbeschichteten Bratpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein brauner Karamell entsteht. Orangensaft und Ingwer begeben, aufkochen. Ananas begeben, zugedeckt ca. 3 Min. köcheln. Ananas herausnehmen, Sud auf die Hälfte einköcheln. Butter darunterrühren, salzen, separat auskühlen. Ananas zurück zum Karamell geben.

Servieren: Glace ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit dem Glaceportionierer Kugeln formen, mit der Ananas anrichten.



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Gefrieren: ca. 3 Std.

Energiewert/Person

ca. 1991 kJ/476 kcal

Mein Einkauf

- 3,6 dl Crème fraîche
- 2 EL Limettensaft
- 2 dl Vollrahm
- 1 Ananas
- 1½ dl Orangensaft
- 2 cm Ingwer
- 75 g Butter

Im Vorrat

- Puderzucker
- Zucker
- Salz

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte