

Mexikanisches Ananas - Dessert

(für 4 Personen)

Zutaten

Ananas ca. 1,2 kg

125 gr. Zucker

3 EL Zitronensaft

3 Eigelb

125 gr. Schlagsahne

1 Pck. Vanillin-Zucker

30 gr. Mandeln mit Haut

Zubereitung

2 dünne Scheiben Ananas zum Garnieren abschneiden. Restliche Ananas schälen und halbieren, harten Strunk ausschneiden. Fruchtfleisch sehr fein schneiden.

Zucker und 100 ml. Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln.

Zitronensaft und Fruchtfleisch zufügen, etwas abkühlen lassen.

Eigelb verquirlen und unterrühren (wer rohes Eigelb nicht mag, einfach weglassen).

Sahne und Vanillin - Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In Portionsschalen füllen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Vorbereitete Ananasscheiben vierteln und zum Verzieren auf die Desserts verteilen.

Mandeln grob etwas zerkleinern und darüberstreuen