

## Rezept

# Karamellierte Früchte mit Orangenschaumcreme

Ein Rezept von Karamellierte Früchte mit Orangenschaumcreme, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> frische Ananas (ca. 300 g Fruchtfleisch)	<b>1</b> große reife Mango
<b>4</b> Babybananen	<b>30 g</b> abgetropfter Ingwer in Sirup (Glas)
<b>1</b> Saftorange	<b>1/2</b> Limette
<b>50 g</b> brauner Zucker	<b>1/2 TL</b> gem. Piment
<b>1/2 TL</b> gem. Kardamom	einige Blättchen Zitronenmelisse
<b>75 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> getrocknete Orangenschalen
<b>5</b> Eigelb (von Eiern Größe L)	<b>150 ml</b> Orangensaft
<b>2 EL</b> Orangenblütenwasser	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für die Creme Zucker mit 1 1/2 TL Orangenschalen im Blitzhacker zu Puderzucker verarbeiten. Mit Eigelben, Orangensaft und Orangenblütenwasser mischen und über dem heißen Wasserbad in 8 Min. mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen. Restliche Orangenschalen darüberstreuen. Kalt stellen.
- 2.** Für die Karamellfrüchte Ananas schälen, längs halbieren, Strunk entfernen. Die Hälften in etwa 2 cm dicke Spalten, diese in Dreiecke schneiden. Mango schälen und in ähnliche Stücke schneiden. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Ingwer fein hacken. Orange und Limette auspressen.
- 3.** Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Mangostücke etwa 2 Min. unter vorsichtigem Rühren darin braten, dann die Bananen, zuletzt die Ananas. Bevor der Karamell zu dunkel und fest wird, mit dem Zitrusaft ablöschen. Gewürze zugeben und die Sauce köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Ingwer und Melisseblättchen bestreuen. Mit der Orangenschaumcreme servieren.