

Rezept

Passionsfruchteis

Ein Rezept von Passionsfruchteis, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 unbehandelte Orange | 1 Limette |
| 6-8 Passionsfrüchte (Maracujas, etwa 500 g) | 4 Eiweiße |
| 80 g Zucker | 100 g Sahne oder Kokosmilch |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 6: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Orange und Limette unter dem heißen Wasserstrahl gut abbürsten, trockenreiben. Die Schalen ganz dünn abschneiden und sehr fein hacken. Dann den Saft von Orange und Limette auspressen.

2. Passionsfrüchte quer aufschneiden und das Fruchtfleisch samt Kernen herauslöfeln (die Schalen aufheben). Die Eiweiße in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei langsam den Zucker dazurieseln lassen.

3. Sahne auch schön steif schlagen. Sahne oder Kokosmilch mit dem Passionsfruchtfleisch, den Zitruschalen und dem Zitrusaft mischen. Eischnee unterheben, das Ganze in eine Metallschüssel umfüllen und ins Gefrierfach stellen. Das Eis braucht 4-5 Stunden, bis es fest ist. Und besser wird es, wenn man es zwischendurch immer mal durchrührt.

4. Das Eis rechtzeitig aus dem Gefrierschrank nehmen, damit es nicht zu hart ist. Etwa 15 Minuten vor dem Essen reichen aus. Mit dem Eisportionierer zu Kugeln formen und eventuell in die ausgelöfelten Schalenhälften füllen.