

nutella

nutella colada

4 Portionen



1 kleine frische Ananas
1 Eigelb
85 g Kokosmilch
60 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 EL weißer Rum
1 TL Limettensaft
1/2 Becher Sahne (= 125 ml)
2 EL nutella

Ananas schälen, vierteln, den harten Strunk entfernen, die Hälfte des Fruchtfleisches würfeln und pürieren. Eigelb schaumig rühren, nach und nach Kokosmilch, Zucker, Vanillezucker, Rum, Limettensaft und Ananaspüree zugeben. Creme ca. 30 Minuten kühl stellen. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und in der Eismaschine oder im Tiefkühlfach anfrieren lassen (wird keine Eismaschine verwendet, die Creme häufiger umrühren). nutella leicht erwärmen, spiralförmig unter die angefrorene Masse rühren und das Eis nochmals einfrieren. Zum Servieren verbliebene Ananas in mundgerechte Stücke schneiden und in hohe Gläser füllen. Eis kurz antauen lassen, Kugeln abstechen, auf den Ananasstücken anrichten und nach Wunsch mit essbaren Blüten (z.B. Gänseblümchen, Hornveilchenblüten) garniert servieren.

Tipp:

Natürlich kann das Eis auch ohne Rum zubereitet werden, dann wird das Eis etwas fester.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Gefrierzeit: variiert je nach Gerät

Pro Portion:

kJ/kcal: 1271/304

BE: 3,4

EW: 2,7 g

F: 14 g

KH: 40 g