

Passionsfruchtcreme

Mit dem Rezept für die Passionsfruchtcreme lässt sich ein köstliches exotisches Sommerdessert zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

380 ml	Maracuja-Saft
2 EL	Maracujakerne
8 Blätter	Gelatine (weiße)
50 g	Staubzucker
240 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eiweiß
100 g	Naturjoghurt
100 g	Sauerrahm
400 ml	Kokosmilch
4 EL	Palmzucker

Zubereitung

1. Für die Passionsfruchtcreme zuerst die Passionsfrüchte halbieren und den Saft auspressen, durch ein Sieb in eine große Schüssel füllen. Die im Sieb aufgefangenen Kerne für die Dekoration aufbewahren. Den Staubzucker in den Saft einrühren. Das Schlagobers steif schlagen.
2. Sauerrahm mit Naturjoghurt glattrühren. Das Ei trennen, die Dotter werden für dieses Rezept nicht benötigt. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Hälfte der Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen lassen. Dann herausnehmen, nicht ausdrücken, triefend nass in einen kleinen Topf geben, erhitzen und auflösen. Dabei umrühren. Topf vom Herd nehmen. Einen guten Schuss des Passionsfruchtsafts in den Topf rühren.
4. Anschließend den Topfinhalt unter den verbliebenen Saft rühren. Die Joghurt-Sauerrahm-Mischung unterheben, zuletzt den Eischnee behutsam unterheben. Die Masse in Dessertgläser füllen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.
5. Die zweite Hälfte der Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Die Kokosmilch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, nicht kochen. Den Palmzucker zufügen und rührend in der Milch auflösen. Die Gelatine ausdrücken, in den Topf geben und ebenfalls unter Rühren auflösen, vom Feuer nehmen.
6. Vorsichtig auf die fest gewordene Passionsfruchtcreme auftragen und noch einmal mindestens eine Stunde lang durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Fruchtkernen garnieren.

Tipp

Die Passionsfruchtcreme kann man wie auf dem Bild mit Limettenspalten garnieren oder mit anderem Obst und Beeren in verschiedenen Farben verzieren.