

# Schnelles Himbeer-Eis mit Ananas und Limoncello-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für das schnelle Himbeereis:**

250 g Himbeeren (TK)                      200 ml Sahne      100 g Puderzucker

**Für die gebratene Ananas:**

1 kleine reife Ananas                      1 Limette              20 g Butter

50 g Puderzucker                              Limoncello

**Für die Limoncello-Sahne:**

200 ml Sahne                                      4 cl Limoncello      20 g Puderzucker

Für das schnelle Himbeereis die Tiefkühl-Himbeeren mit dem Puderzucker und der Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer festen Masse pürieren. In den Tiefkühler geben.

Für die gebratene Ananas die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und die Ananas mit Limettensaft beträufeln. Die Butter in einer Grillpfanne erhitzen, die Ananasscheiben hineingeben, mit etwas Puderzucker bestäuben und von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Limoncello ablöschen.

Für die Limoncello-Sahne die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Dann den Limoncello zugeben und vorsichtig unterheben.

Mit dem Portionierer jeweils zwei Kugeln Himbeereis abstechen und auf die Teller geben. Mit der gebratenen Ananas und der Sahne dekorieren.

Claudia Thimm-Czaja am 13. August 2015