

Avocado-Creme mit marinierten Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado	1 Zitrone	1 Ei
1 EL Crème-fraîche	2 EL Rum	25g Zucker
2 Blätter Gelatine		

Für die Himbeeren:

100 g gefrorene Himbeeren	25 g Puderzucker	1 EL Balsamessig
$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze		

Für die Garnitur:

2 TL Crème-Double	4 Blätter frische Minze
-------------------	-------------------------

Für die Avocado-Creme Avocado teilen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit dem Saft einer Zitrone mischen und pürieren. Crème fraîche leicht cremig schlagen und mit der Avocado-Creme verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und in Rum auflösen. Rum-Gelatine-Mischung in die Avocado-Creme rühren. Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Avocado-Creme heben. Die Creme in Dessertgläser füllen und im Eiswasserbad für etwa zehn Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Für die marinierten Himbeeren TK-Himbeeren auftauen, mit Puderzucker bestreuen und Balsamicoessig unterrühren. Minzblätter waschen, zupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren. Avocado-Creme aus dem Gefrierfach nehmen. Die marinierten Himbeeren darauf anrichten, jeweils mit einem Teelöffel Crème double und Minzblatt garnieren und servieren.

Alexandra Michel am 12. November 2015