

# Mango-Himbeer-Sorbet, gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

250 ml Mangopüree	250 ml Himbeerpüree	1 Zitrone
100 g Puderzucker	3 Blätter Minze	Himbeeren

**Für die gefüllte Ananas:**

1 kleine Baby-Ananas	$\frac{1}{2}$ Mango	4 Eier
3 TL Puderzucker	1 Zitrone	

Den Ofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Sorbet Mangopüree zusammen mit dem Himbeerpüree in eine Schüssel geben. Zitronen auspressen. Püree mit Zitronensaft und Puderzucker gut verrühren. Anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die gefüllte Ananas diese längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen, den Strunk herausschneiden und Fruchtfleisch in ca. 1cm große Stücke schneiden. Mangofleisch ebenfalls herauslösen und würfen.

Eier trennen und mit dem Handmixer das gesamte Eiweiß steif schlagen. Eigelbe anderweitig verwenden. Halbe Zitrone auspressen. Zum Schluss Puderzucker und 1 TL Zitronensaft unter den Eischnee mischen.

Die Früchte in die ausgehöhlte Ananas geben und die Ananas mit dem Eischnee komplett bedecken.

Im vorgeheizten Grill 1-2 Minuten grillen, bis sich die Eischneespitzen hellbraun färben.

Das fertige Sorbet mit dem Eis-Portionierer auf dem Teller anrichten. Die gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel daneben geben. Mit Minze und frischen Himbeeren garnieren, anschließend servieren.

Theresa Hirsch am 08. September 2016