

# Mandel-Colada im Glas

## Für zwei Personen

### Für das Ananas-Chutney:

$\frac{1}{2}$  Babyananas, ca. 150 g       $\frac{1}{4}$  rote Chilischote      1 EL Ingwer

1 Limette, Saft

### 50 g Gelierzucker 1:1

### Für den Kokos-Schaum:

2 Eier      75 ml Kokosmilch      2-3 EL Mandellikör

2 Blatt eingew. Gelatine      1-2 EL Kokospulver      Chili

Ingwer      25 g Zucker

### Für die Garnitur:

Kokospäne      getrocknete Ananas-Chips

### Für das Ananas-Chutney:

Die Babyananas schälen und würfeln. Chili entkernen und würfeln.

Ingwer schälen und würfeln. Limettenschale reiben, anschließend Saft auspressen und auffangen.

Ananas und Gelierzucker, Chili und Ingwer vermengen und mit Limettenschale und -saft abschmecken.

Anschließend kurz aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, da es leicht überkocht. Chutney im Kühlschrank auskühlen lassen.

### Für den Kokos-Schaum:

Ein Ei trennen und Eiweiß und Eigelb separat auffangen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Zwei Eigelb mit Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Likör leicht erwärmen, Gelatine darin auflösen. Kokosmilch und Kokospulver unterrühren. Mischung im Kühlschrank oder auf Eis leicht (mindestens 30 Minuten) gelieren lassen. Eiweiß unterheben.

### Für die Garnitur:

Mandel-Colada in Gläser füllen, mit Kokospäne und Ananas-Chips garnieren. Die Garnitur kurz mit einem Küchenbrenner goldbraun abflämmen.

Johann Lafer am 28. Dezember 2023