

Cape Fruit Whip

Muskatcrème mit Früchten
Rezept für 4 – 6 Personen

Zutaten:

500 g Früchte und Beeren (Kiwis, Mango, Papayas,
Blaubeeren, Kapstachelbeeren (Physalis),
Trauben)

½ Limette

Crème

250 g Doppelrahm-Frischkäse

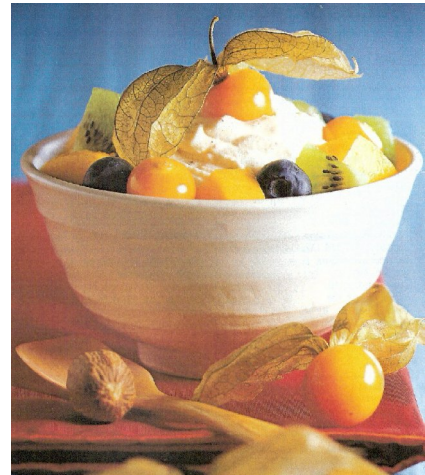
2 dl Rahm

2 EL weisser Wehrmut, süß

50 g Puderzucker

1 TL Muskatnuss, gerieben

0.5 TL Kardamompulver



Zubereitung:

Früchte schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden. Blaubeeren und Trauben ganz lassen, Kapstachelbeeren aus der Hülle lösen. Mit dem Limettensaft mischen und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Für die Crème alle Zutaten mischen und mit dem Schwingbesen oder im Mixer halb steif schlagen.

Früchte und Crème abwechslungsweise in Dessertschalen oder –gläser schichten und sofort servieren.

Tipp:

Die Empfehlung "sofort servieren" bezieht sich auf die Anwesenheit von Kiwis: In Kontakt mit Milchprodukten werden die Kiwis rasch bitter.