



Ananasscreme

Zutaten:

1 kleine Dose	<i>Ananasscheiben</i>
1 mittelgroße	<i>Orange</i>
1 Teelöffel	<i>Gelatine</i>
1/8 Liter	<i>Weißwein</i>
2	<i>Eier</i>
40 Gramm	<i>Zucker</i>
1 Esslöffel	<i>Kirschwasser</i>

Zubereitung:

1. die Gelatine in 1/8 Ananassaft und Weißwein quellen lassen
2. die Orange auspressen
3. die Eier und den Zucker schaumig rühren und zu der Gelatine geben
4. das Ganze unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen im Wasserbad zu einer dicken Creme abschlagen (Achtung; nicht kochen lassen)
5. unter häufigem Rühren abkühlen lassen
6. die Ananasscheiben bis auf 2, klein schneiden und mit dem Kirschwasser unter die Creme rühren
7. zuletzt die steifgeschlagene Sahne einziehen
8. mit Orangensaft abschmecken
9. die Creme in Glasschälchen füllen und mit Sahne und Ananasstücken garnieren
10. vor dem servieren noch einen guten Moment kaltstellen