

Blaubeercrème mit Avocado-Topping

Zutaten für 4 Personen:

2 ½ Blatt Gelatine, rot
2 Eigelbe
50 g Zucker
50 ml Pink Grapefruitsaft
170 g wilde Blaubeeren aus Kanada (aus dem Glas)
50 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
1 Avocado
75 ml Limettensaft
40 g Puderzucker
200 g Sahne

Zubereitung:

1. Gefrorene Blaubeeren auftauen und abtropfen lassen. Blaubeeren aus dem Glas mit Saft pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Pink Grapefruitsaft in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad dicklich aufschlagen.
2. Gelatine ausdrücken und in die noch warme Creme rühren, pürierte Blaubeeren unterheben. Sahne steif schlagen und die Hälfte unter die gelierende Pink Grapefruit-Blaubeer-Creme ziehen. Anschließend in eine Schüssel oder Weingläser füllen und kalt stellen.
3. Fruchtfleisch der Avocado mit Limettensaft und Puderzucker pürieren. Restliche Sahne unter die Limetten-Avocado-Creme ziehen und auf die Pink Grapefruit-Blaubeer-Creme geben.
4. Das Dessert kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit aufgetauten Blaubeeren garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Nährwerte pro Portion ca.:

Energie 435 kcal/ 1820 kJ
Kohlenhydrate 38,4 g
Eiweiß 5,6 g
Fett 28,5 g



Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

