Kakicreme

Kakicreme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: <u>20.11.2013</u>

Creation: Enrico Caruso

1/3

4 reife Kaki oder Sharonfrüchte Saft von ½ Zitrone 1 Becher Joghurt nature (180 g) 2 Esslöffel Puderzucker 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker 3-4 Esslöffel Sherry 100 ml Rahm

- 1 Die Kaki schälen. 3 der Früchte mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Zitronensaft beifügen. Die letzte Kaki klein würfeln und beiseitestellen.
- 2 Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Kakipüree mischen und dieses mit dem Sherry parfümieren.
- 3 Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.
- 4 Zum Servieren die Creme abwechslungsweise mit den Fruchtwürfeln in hohe Gläser schichten. Gekühlt servieren.

Reif bis überreif

Meine ersten kulinarischen Erfahrungen mit Kaki waren nicht gerade glücklich: Ich wusste nämlich nicht, dass diese Früchte schon fast überreif sein müssen, damit sie wirklich gut schmecken. Sind

3/3