

Passionsfrucht-Baiser-Eis



Zutaten

- 2.5 dl Rahm
- 4 Passionsfrüchte
- 4 TL Cointreau
- 4 Meringueschalen

Zubereitung

- Den Rahm nicht ganz steif schlagen
- Die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Fleisch mit den Kernen rauskratzen und zum Geschlagenen Rahm geben
- Den Cointreau hinzufügen
- Die Meringueschalen grob zerbröseln und hinzufügen
- Alles mit einem Gummischaber vorsichtig darunterziehen
- Die Masse in die Eismaschine geben oder über Nacht in's Tiefkühlfach stellen

Das Rezept hab ich in einer Kochsendung von Nigella Lawson gesehen