Rambutan-Salat mit Ananas

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 1 Orange(n)
» 250g Mascarpone
» 100ml Schlagsahne
» 1 TL Puderzucker
» 500g Rambutan(s)
» 1 Ananas
» 50g geh. Pecannüsse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Schale einer unbehandelten Orange abreiben, Saft auspressen, beides mit Mascarpone gut verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, unter den Mascarpone heben, Creme kalt stellen.

2. Rambutan-Früchte schälen, entsteinen. Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in Stücke teilen. Mit Rambutan-Früchten mischen, anrichten. Pecannüsse darüber streuen. Evtl. mit Orangenzesten und Ananasgrün garnieren. Creme separat servieren.

angelegt am: 10.02.2004 Rezept-Nr: 961

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke