

Fruchtsalat mit Birnenschaum



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

- 600 g Birnen**
- 1 Bio-Zitrone**
- 2,5 dl Apfelsaft**
- 1 Zimtstange**
- 40 g Zucker**
- 180 g griechischen Naturjoghurt**
- 2 dl Rahm**

- 2 - 3 Früchte für den Fruchtsalat wie Birne, Apfel, Passionsfrucht, Banane, Orange**

Zubereiten Birnenschaum

- a Die Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
- b Die Schale der Bio-Zitrone fein raffeln. (Vorsicht nur das Gelbe)
- c Den Saft von einer halben Zitrone auspressen.
- d Geraffelte Zitronenschale, Saft der halben Zitrone, 2,5 dl Apfelsaft, 1 Zimtstange und 40 g Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen.
- e Die Birnenstücke dazugeben und bei schachem Feuer zugedeckt weich garen.
- f Die Birnenstücke aus dem Sud nehmen und in eine Schale legen.
- g Den Sud auf 1 dl einkochen lassen.
- h Die Hälfte der Birnenstücke zusammen mit 0,5 dl eingekochtem Sud in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.
- i 180 g griechisches Naturjoghurt und 2 dl Rahm darunter mischen.
- j Alles gut vermischen und durch ein sehr feines Sieb passieren und abkühlen lassen.
- k Sobald alles erkaltet ist die gesiebte Füllung in einen Rahmbläser geben.
- l Mit einer Gaspatrone füllen und kräftig schütteln.
- m Mindestens 3 Stunden kalt stellen und vor Gebrauch nochmals kräftig schütteln.

- n Die Früchte für den Fruchtsalat waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- o Die Fruchtstücke zusammen mit den restlichen Birnenstücke und dem restlichen Sud vermischen und bis zum Servieren kalt stellen.

- p Fruchtsalat in Dessertgeschirr verteilen und mit dem Rahmbläser den Birnenschaum darüber verteilen.
Nach Belieben mit Schokostreusel oder Minzenblätter garnieren.