



Nachspeise: Chayote`s süsse Versuchung

Eigenkreation Food-Buddy`s

Zutaten für 6 Personen

- 1 mittelgrosse Chayote
- 2 Kiwi
- 1TL Salz
- 130g Zucker
- Schokopulver
- Kokosraspeln
- 30g gesalzene Pistazien (gemahlen)
- 1 Eiweiss
- 2-3 TL Saft von roter Beete
- 1 Bio Zitrone (Abrieb & Saft)
- 5 Blatt Gelatine
- 125ml Halbrahm
- Puderzucker
- 1 Vanilleschote



Spritzsack
Silikonförmchen
Dekoblumen

Zubereitung

Die Chayote im leicht gesalzenen Wasser ca 30 Minuten weich köcheln lassen. In der Zwischenzeit Eiweiss steifschlagen, 30g Zucker dazugeben und 2-3 TL Saft von der roten Beete dazugeben. Will man es kräftiger und roter, einfach etwas mehr Saft dazugeben. Den Eischnee kalt stellen. Kiwi in gleich grosse Würfelchen schneiden. Ca. 1.5cm x 1.5cm. 3 flache Teller mit Schokopulver, gemahlene Pistazien und den Kokosraspeln füllen. Die Gelatine in kaltes Wasser geben und weich werden lassen.

Die Chayote nach ca. 30 Minuten vom Herd nehmen. Schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und in einen hohen Behälter geben. Nun den Halbrahm, 100g Zucker, Zitronenabrieb und Saft dazu geben und alles fein pürieren. Das Mark von einer Vanilleschote ebenfalls dazu geben. Jetzt die 5 Blatt Gelatine begeben und weiter fein pürieren bis es eine cremige flüssige Konsistenz hat. Abschmecken. Wem es noch zu wenig süß sein sollte, kann noch etwas Zucker, Honig oder Stevia (Pflanzlicher Süsstoff) dazugeben.

Nun die Creme vorsichtig in die Silikonförmchen geben und im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen. Das Ganze sollte richtig fest sein. Wenn die Masse fest geworden ist, langsam und vorsichtig aus der Form lösen und in 3 gleichgrosse Würfel schneiden. Jeweils ein Würfel im Schokopulver, einer in den Kokosraspeln und noch einer in den gemahlene Pistazien mehrmals wenden. Schön gleichmässig auf den Teller verteilen. Kiwi-Würfelchen auf den Teller geben, man könnte auch dünne Scheiben schneiden. Wie man`s gerade mag :-). Das gefärbte Eiweiss aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzsack füllen. Gleichmässige Krönchen auf je einen Würfel spritzen.

TIPP: (Vorher evtl. auf einem Teller etwas üben).

Zum Schluss mit Blumenblüten ausschmücken und den Puderzucker mit einem Sieb über den Teller schneien lassen. Fertig ist die aussergewöhnliche Nachspeise die eigentlich ein Gemüse war. Lasst euch Zeit dabei. Ganz viel Spass beim Ausprobieren. Ihr werdet euren Besuch begeistern. Versprochen! :-)

Eure Food-Buddy`s

Design, Fotos & created by www.food-buddys.ch