



Red & White

Marzipanflip mit Ananas und Fruchttopping (ca. 15 Gläser à 0,2 l)

Karamellisierte Ananas

- ½ frische Ananas
(ca. 400–500 g nach dem Schälen)
- 50 g Zucker

Marzipanflip

- 175 g **Marzipan-Rohmasse**
MO MM **Art.-Nr. 015**
- 350 g Milch
- 4 Blatt Gelatine (je Blatt á 1,6 g)
- 175 g **Weißer Schokolade 33 %**
SCHOK WEISS **Art.-Nr. 776**
- 350 g Sahne, flüssig

Fruchttopping

- 300 g Fruchtmarm (Himbeere oder Waldfrucht)
- 2 Blatt Gelatine

HERSTELLUNG

Die Ananas schälen und vierteln. Die geviertelte Ananas der Länge nach in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und die Ananasscheiben von beiden Seiten karamellisieren. Diese nach dem Erkalten in kleinere Stücke schneiden und gleichmäßig in die Gläser oder Becher verteilen.

Marzipan-Rohmasse mit Milch in einem Standmixer glattrühren. Nacheinander die aufgelöste Gelatine, die aufgelöste **Weißer Schokolade** und zuletzt die flüssige Sahne dazugeben. Alles gut glattmischen, in die vorbereiteten Gläser einfüllen und ca. 1–2 Stunden kühl stellen.

Für das Fruchttopping die Gelatine einweichen, auflösen und unter das Fruchtmarm rühren, dann in die Gläser füllen, nochmals kühl stellen und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Sehr gut als "Dessert To-Go" im Becher geeignet.



mittel

Rezept-Nr. 02-12

www.lubeca-marzipan.de/rezepte