



RISTORANTE CLUB

Kompott aus marinierten exotischen Früchten mit Kokos, Tapioka und Limettensorbet

Zutaten für 5 Personen

150 ml Kokosmilch
1 Mango
1 Papaya
1 Ananas
1 Maracuja
50 g Tapioka
3 Minzeblätter
Zucker

Zubereitung

Früchte zu einer Brunoise schneiden und mit wenig Zucker und den Minzeblättern marinieren.
Kokosmilch schlagen, abschmecken und vor dem Servieren das mit Wasser und Zucker gekochte Tapioka zugeben.

Limettensorbet

100 ml Zitronensaft
200 ml Limettensaft
300 ml Sirup 1:1
150 g Eis

Zubereitung

Ins Pacojet geben und zwei Mal pacossieren.