COTTAGE CHEESE - ICE CREAM

MIT KIWISAUCE

COTTAGE CHEESE - ICE CREAM
MIT KIWISAUCE

Zutaten für vier Personen:

500 g Hüttenkäse
30 g Ahornsirup
4 Zespri™ SunGold™ Kiwis
20 g Ahornsirup
1 EL Sesamsaat
1 Handvoll Minzblättchen

Zubereitung:

1. Hüttenkäse mit 30 g Ahornsirup in einem Blender oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Masse in einer Eismaschine frieren oder in einer Schüssel für mind. 3 Stunden in die Tiefkühltruhe stellen. Während dieser Zeit gelegentlich umrühren, dabei darauf achten, dass das angefrorene Eis vom Rand mit der weicheren Masse in der Mitte der Schüssel gut vermischt wird.

3. Währenddessen für die Sauce Zespri™ SunGold™ Kiwis schälen, grob würfeln und mit 20 g Ahornsirup und 50 ml Wasser in einem Topf bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. weichkochen. Kiwis pürieren, abkühlen lassen und kaltstellen.

4. Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann abkühlen lassen.

5. Zum Servieren mit einem Eisportionierer Kugeln aus der Cottagecheese - Ice Cream formen und in Schälchen verteilen. Kiwisauce darüber gießen. Mit geröstetem Sesam bestreuen und mit Minzblättchen garnieren.

Zubereitungsdauer: 20 Min. + Gefrierzeit
Nährwerte pro Portion:
Energie 218 kcal / Kohlenhydrate 21 g / Fett 6 g / Protein 16 g

WWW.ZESPRI.COM