



Kaki-Carpaccio mit Eis und Baisertupfen

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Kaki	400 g
Zimt	
Eier	2 St.
Salz	
Puderzucker	60 g
Vanillinzucker	8 g
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Limette halbieren und Saft auspressen. Kakis waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fächerartig auf 4 Teller verteilen. Mit Limettensaft beträufeln und mit Zimt bestäuben.
2. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät steif schlagen. Puder- und Vanillinzucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben.
3. Eiscreme mittig auf jedes Carpaccio setzen und beides mit kleinen Baisertupfen verzieren. Diese mit dem Crème-brulée-Brenner kurz abflämmen und Desserts sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	206 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	4 g