

Geeiste PassionsfruchtSuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Zucker, 20 frische Passionsfrüchte, 1 Vanilleschote, 225 ml Wasser, 2 Teelöffel gemahlene Gelatine, 100 gr Joghurt, 8 Blatt frische Minze.

Die Zubereitung:

Ein Sieb über einen säurebeständigen Topf legen, die Passionsfrüchte jeweils über dem Sieb teilen, mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch durch das Sieb drücken, die Kerne wegschmeißen. Zucker, längs aufgeschnittene Vanilleschote und das Wasser mit in den Topf geben und unter regelmäßigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, die Gelatine gleichmäßig über die Mischung streuen und 3 Minuten quellen lassen. Die Gelatine unterrühren und die Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen.

Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, die Schüssel in eine größere, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel stellen und die Suppe unter regelmäßigem umrühren weiter abkühlen. In einzelne Teller füllen und mit 2 Esslöffeln durchgerührtem Joghurt und 2-3 Minzeblättern dekorieren.

Guten Appetit!