

Kakicreme

Kakicreme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [20.11.2013](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

4 reife Kaki oder Sharonfrüchte
Saft von ½ Zitrone
1 Becher Joghurt nature (180 g)
2 Esslöffel Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3–4 Esslöffel Sherry
100 ml Rahm

- 1 Die Kaki schälen. 3 der Früchte mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Zitronensaft beifügen. Die letzte Kaki klein würfeln und beiseitestellen.
- 2 Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Kakipüree mischen und dieses mit dem Sherry parfümieren.
- 3 Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.
- 4 Zum Servieren die Creme abwechselungsweise mit den Fruchtwürfeln in hohe Gläser schichten. Gekühlt servieren.

Reif bis überreif

Meine ersten kulinarischen Erfahrungen mit Kaki waren nicht gerade glücklich: Ich wusste nämlich nicht, dass diese Früchte schon fast überreif sein müssen, damit sie wirklich gut schmecken. Sind

Kaki noch relativ fest, schmecken sie sehr herb und leicht bitter. Reife Kaki erkennt man an der matt-

