

# AVOCADOEIS

mit Ingwer-Mango-Espuma, weißer Macadamia-Schokoerde und Himbeeren

## Zutaten für 4 Personen

1 Avocado  
100ml Sahne  
50g Zucker  
1 Limetten

1 Knolle Ingwer  
200ml Mangopüree  
200ml Sahne

75g weiße Schokolade  
50g Macadamianüsse  
50g Butter  
150g Mehl

1 Schale Himbeeren  
50g Puderzucker

1 Bund Minze  
100g Himbeerkonfitüre (ohne Kerne)  
1 Packung Schoko-Zebra-Röllchen

## Zubereitung

Für das Eis die Avocado aus der Schale kratzen und mit der Sahne, Zucker und dem Saft der Limetten in einem Gefäß fein pürieren. Dann die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Den Ingwer fein raspeln und in der Sahne aufkochen lassen. Dann die Flüssigkeit abkühlen lassen. Wenn sie kalt ist die Sahne durch ein Sieb geben und den Ingwer heraus sieben. Die aromatisierte Sahne mit dem Mangopüree mischen und in eine Isi-Flasche füllen. Eine Druckpatrone einfüllen und dann die Flasche kalt stellen.

Für die Schokoerde die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten. Die Nüsse mit flüssiger Butter, geriebener weißer Schokolade und dem Mehl zu einem Teig kneten. Dann den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bröseln und im Ofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und anschließend nochmals zerbröseln.

Die Himbeeren mit Puderzucker bestäuben.

Die Himbeerkonfitüre in eine Spritzflasche füllen.

Zum Anrichten die Schokoerde auf den Teller geben, eine Nocke Eis darauf geben, einige Rosetten Espuma darauf verteilen und mit den Himbeeren, Himbeermark, Schokoröllchen und Minze garnieren.