



## Ananas-Pfirsich Dessert ca. 8 Personen

1	Dose 1 Kg Pfirsich
1	Dose 1 Kg Ananas
1-2.	Kaffelöffel Maizena
1	Vanillezucker
2	Esslöffel Weisszucker ( nach Bedarf kann es auch mehr sein )
2	Eigelb
2	Eiweiss
2.5 dl	Vollrahm
1-2	Esslöffel Maraskino ( nach Wunsch )

### Vorbereitung:

- Der Saft beider Dosen in eine Pfanne geben
- Eigelb, Vanille und weisser Zucker zum kalten Saft dazugeben und auf kleinem Feuer unter ständigem rühren mit Schwingbesen schaumig schlagen.
- In separaten Tasse 1-2 Kaffeelöffel Maizena mit etwas Wasser verflüssigen.
- Maizena langsam in die heisse Masse einrühren. Creme muss sich verdicken ist sie zu dünn, noch etwas Maizena dazugeben. (Creme muss dickflüssig sein.)
  
- Abkühlen lassen
- Früchte in Würfel schneiden und unter die kalte Masse geben.
- Rahm und Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen.
- Kühl servieren.

Guten Appetit.