

# VICTORIA-ANANAS MIT ERFRISCHENDER LIMETTE GRANOLA & NOROHY-VANILLE



FÜR 12 STÜCK

GLUTENFREI

## ANANAS-GELEE

Victoria-Ananas.....	4 Stück
Limette.....	2 Stück
Brauner Zucker.....	42g
Pektin NH.....	5g
Gelatinemasse.....	50g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	3 Stück

Ananas und Limetten **schälen**.

Das Fruchtfleisch in große Würfel **schneiden** und in den Entsafter **geben**. Den Saft in einem Behälter **auffangen**.

650g Saft **abwiegen** und das Püree einmal mit aufgeschlitzter und ausgeschabter Vanille **aufkochen**.

Anschließend den braunen Zucker vermengt mit dem Pektin NH **einrieseln** lassen.

**Aufkochen** und dann die Gelatinemasse **hinzufügen**.

30g in mit Frischhaltefolie ausgelegte, gespannte Ringe mit einem Durchmesser von 12cm **geben**. **Einfrieren**.

## REIS-HIPPEN

Flüssige Sahne.....	125g
Vollmilch.....	65g
Vollmilch.....	35g
Zucker.....	50g
Reismehl.....	50g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	2 Stück

Die flüssige Sahne mit 65g Vollmilch **erhitzen**. Die Mischung aus Zucker und Reismehl **einrieseln** lassen.

Alles **aufkochen**, anschließend mit 35g kalter Vollmilch **ablöschen**. Die Masse durch ein Sieb **passieren**. Im Kühlschrank **aufbewahren**.

Auf die leicht gefettete Silpat-Backmatte in eine 18x4cm große Schablone **streichen**. Bei 100°C 9 Min. **backen**.

Die Hippe von der Matte **lösen** und um einen mit Backpapier versehenen Ring **wickeln** (Durchmesser: 5cm; Höhe: 4cm).

25 Min. lang bei 80°C **trocknen lassen**, anschließend im Wärmeschrank **lagern**.

## STREUSEL

Ungesalzene Butter.....	50g
Brauner Zucker.....	30g
Reis-Hippen.....	50g
Rohe gemahlene Mandeln.....	50g

Alle Zutaten **vermischen**.

Auf ein Backblech mit Backpapier **streuen** und im Umluftofen bei 150°C 20Min. lang **backen**.

## GRANOLA

Mandeln.....	50g
Haselnüsse.....	50g
Haferflocken.....	50g
Honig.....	50g

Die Nüsse grob **zerstoßen** und die Haferflocken **hinzufügen**. Lauwarmen Honig **hinzufügen** und **vermischen**.

Auf einem Blech **verteilen** und bei 150°C **backen**, bis eine leichte Färbung entsteht.

## STREUSEL NACH GRANOLA-ART

Streusel.....	170g
Granola.....	170g
Honig.....	90g

Streusel, Granola und lauwarmen Honig miteinander **vermischen**. Bei 150°C 8 Min. **trocknen lassen**.

Bei Raumtemperatur **abkühlen lassen**.

## ANANASWÜRFEL

Ananas-Gelee.....	nach Belieben
Victoria-Ananas.....	1/2 Stück
Limette.....	nach Belieben

Ananas **klein würfeln**.

Mit dem restlichen Ananasgelee der ersten Zubereitung und der Limettenschale **abschmecken**.

## LEICHTE VANILLECREME

Vollmilch.....	250g
Zucker.....	60g
Eigelb.....	50g
Puddingpulver.....	20g
Eier.....	23g
Ungesalzene Butter.....	23g
Gelatinemasse.....	10g
Flüssige Sahne.....	250g
Mascarpone.....	80g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	2 Stück

Die Milch mit der aufgeschlitzten und ausgeschabten Vanille **erhitzen**. In der Zwischenzeit Eigelb, Eier und Zucker **schaumig schlagen**. Puddingpulver **hinzufügen**.

Die Konditorcreme **kochen**, dabei daran denken, die Milch durch ein feines Sieb zu **streichen**, um die Reste der Vanilleschote zu **entfernen**.

Die Gelatinemasse und die Butter unter die heiße Masse **geben**, dann alles **mixen**, um eine glatte Creme zu erhalten. Gut **vermischen** und schnell **abkühlen** lassen.

Die Sahne und den Mascarpone **aufschlagen**, bis eine relativ feste Textur erreicht ist. Die leichte Sahne-Mischung **zubereiten**. **Kalt stellen**. Für das Anrichten eine 12-mm-Tülle **verwenden**.

## VANILLE-ESPUMA

Vollmilch.....	300g
Flüssige Sahne.....	150g
Zucker.....	15g
Eigelb.....	100g
Opalys.....	80g
Gelatinemasse.....	15g
Mascarpone.....	150g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	4 Stück

Die Milch und die Sahne mit den aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten **erhitzen**. Eigelb und Zucker **schaumig schlagen**.

Eine Englische Creme **zubereiten**, wenn diese 83°C erreicht hat, Gelatinemasse **hinzufügen**. Anschließend alles auf die weiße Schokolade und den Mascarpone **gießen**.

**Mixen** und **abkühlen lassen**. Nach dem Abkühlen in einen Siphon **geben** und mit 3 Kartuschen **begasen**.

## VANILLE-ZUCKERGLAS

Fondant.....	150g
Glukose.....	100g
Vanillepulver.....	10g

Das Fondant und die Glukose bei 155°C **backen**. Auf eine Silikon-Backmatte **geben**.

Im Thermomix **mixen**, bis ein sehr feines Pulver entstanden ist. Eine Silikon-Backmatte mit Zuckerglas-Pulver **bestreuen**, mit dem Messer rechtwinklige Dreiecke **zeichnen**. Bei 175° **karamellisieren lassen**.

## VANILLEPULVER

Ausgekratzte Vanilleschoten..... nach Belieben

Die Vanille im Ofen bei 150°C 20 Min. lang **trocknen lassen**.

Im Thermomix **mixen**, bis ein feines Pulver entstanden ist.