

# **Pitahaya mit Schokoladeneis und Himbeersauce**

Zubereiten: 20 Minuten

Für 4 Personen

## **Zutaten:**

- 1 grosse Pitahaya (ca. 400g)
- 200 g Himbeeren
- 40 g Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 4 Kugeln Schokoladenglacé

## **Zubereitung:**

1. Die Pitahaya am Blütenansatz einschneiden und die Schale nach unten abziehen. Die geschälte Frucht in Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern anrichten.
2. Für die Sauce die Himbeeren pürieren und mit dem Zimt und Zucker aufkochen. Durch ein feines Sieb passieren und erkalten lassen.
3. Je eine Kugel Glacé neben die Pitahaya setzen und etwas Himbeersauce dazu geben. Mit Schlagrahm garnieren.