

Zitronenmousse mit kandierter Ananas und Banane Sous Vide

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen:

5 Zitronen
380 g Zucker
9 Eier
1 Eigelb
300 g Sahne
1 Vanilleschote
300 g Bananen
300 g Ananas
100 g Karamell
6 Blätterteigwaffeln

Zubereitung

Die Zitronenschale raspeln. Zitronensaft, Zucker, Eier und lauwarme Sahne mit der Vanilleschote zu den Raspeln geben und 30 Minuten ziehen lassen. Mischung vakuumieren und bei 82 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 1 Stunde Sous Vide garen.

Die Creme passieren, eine Hälfte in einen Siphon geben und 20 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Bananen und Ananas schälen und jeweils separat vakuumieren. Bei 82 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen.

Das Obst in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Etwas Zitronensahne aus dem Siphon hinzugeben und mit den Blätterteigwaffeln dekorieren.