



## Exotischer Obstsalat mit bunten Baiser-Stücken

### Zutaten (für vier Portionen):

#### Baiser

2 Eiklar  
Salz  
100 g Puderzucker  
3 Lebensmittelfarben als Pulver (optional)

#### Dressing

1 Kokosnuss  
50 g Zucker  
Salz  
1 Vanilleschote  
Ingwer  
(Schoko-)Minze

#### Sowie

800 g exotische Obstsorten (z.B. Banane, Kiwi, Ananas, Mango oder Papaya)  
4 Kugeln Zitronen-Sorbet

### Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für das Baiser die Eiklar mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen, hierbei den Mixer nur langsam höher stellen. Langsam und löffelweise den Puderzucker einarbeiten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Es soll eine recht feste Masse entstehen, die Spitzen zieht. Wer es bunter mag, diese Masse dritteln und mit je einer Lebensmittelfarbe einfärben. Auf ein ausgelegtes Backblech geben, dazu entweder flächig aufstreichen oder mit Spritzbeuteln hübsche Formen entstehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad etwa zwei bis drei Stunden trocknen lassen.

Für das Dressing die Kokosnuss öffnen und Kokoswasser sowie Fruchtfleisch gewinnen. Aus 50 Gramm Zucker und 100 Milliliter Kokoswasser einen Läuterzucker kochen. Beides hierzu in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit einer Prise Salz, Vanillemark, der ausgekratzten Schote, Ingwer und Minze aromatisieren. Köcheln lassen, bis alles eingedickt ist. Dann den aromatisierten Läuterzucker durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Das Obst schälen, klein schneiden und in eine große Schale zum Kokosfleisch geben. Hierbei erst die Zitrusfrüchte verarbeiten und zum Schluss erst die Komponenten, die abfärben könnten. Den Salat mit dem Läuterzucker marinieren.

Das Baiser in grobe Stücke brechen, auf dem Obstsalat anrichten und zusammen mit dem Zitronen-Sorbet und einzelnen Minzblättern servieren.

### Nährwerte pro Portion:

449 kcal – 9 g Fett – 4 g Eiweiß – 82 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch, laktosefrei und glutenfrei.**