



#### » ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 ganze reife Ananas
- 400 g Vanille Glace
- 4 Eiweiss
- 80 g Puderzucker
- Beeren zum Dekorieren

#### » ZUBEREITUNG

Die Ananas mit einem grossen Sägemesser längs halbieren. Mit einem kleinen Sägemesser die Ananashälften aushöhlen. Der harte Mittelteil des Fruchtfleisches entfernen. Das Ananasfruchtfleisch in kleine ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden.

Bis hierhin kann alles vorbereitet werden.

Kurz vor dem Servieren das Eiweiss steif schlagen, den Puderzucker langsam daruntermischen und immer weiterschlagen. Wenn der Eischnee gut mit dem Zucker verbunden ist, lässt sich die nun feste Masse gut dressieren. Die Vanilleglace in beide leere Ananashälften verteilen und mit den Ananaswürfelchen bedecken. Den Eischnee auf die Ananas dressieren. Es können auch Beeren und Kiwi direkt auf den Eischnee dekoriert werden. Die gefüllten Ananas im gut vorgeheizten Gas Grill auf den Warmhalte Rost/Gratin Rost legen und ca. 5-8 Minuten mit geschlossenem Deckel überbacken. Ein sehr feines und zudem relativ einfaches Dessert.