



Überbackene Kiwi



Zutaten (10 Personen)

0,50	kg	Kiwi
250,00	g	Papaya
5,00	cl	Kirsch
5,00	dl	Vanillecrème Carte d'Or
3,00	dl	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
100,00	g	Puderzucker

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kiwi und Papaya schälen und in Scheiben schneiden
- Cremefine Schlagcreme aufschlagen und mit der Vanillecreme mischen

Zubereitung:

- Früchte beliebig anrichten und mit der Creme überziehen
- Unter dem Salamander, im Ofen bei starker Oberhitze, oder mit dem Bunsenbrenner überbacken

Tipp:

- Zu dem Gratin passt gut eine Kugel erfrischendes Eis