



Passionsfrucht Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu frischen, exotischen Früchten, Cremes, Mousse, Vanille Eis oder Parfait etc.

Zutaten

- 4 - 5 Passionsfrüchte
- 75 g Schlagsahne
- 1/2 Tütchen Sahnesteif
- 1/2 Tl Limonen - oder Zitronenabrieb
- 1 El Orangen Likör oder Limoncello

Zubereitungsart

Schritt1

Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch heraus nehmen, mit Zitrus Abrieb und Likör mischen.

Schritt2

Die Sahne steif schlagen, beides mischen, nachschmecken

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/passionsfrucht-sahne/>