

# Bananenschaum mit Eierlikör "Bananentraum mit Fruchtlederröschen"

## Zutaten

Fruchtlederröschen:

500 g sehr reife, frische Früchte (z. B. Himbeeren oder Brombeeren)

Bananenschaum mit Eierlikör:

5 Bananen

3 Eier

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml süße Sahne

30 g Zucker



## Zubereitung

Das Fruchtleder für die Röschen mindestens einen Tag vorab herstellen. Dafür die Früchte fein pürieren und auf Wunsch durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Püree dünn in Streifen auf Backpapier streichen und bei 50 Grad (Ober- und Unterhitze) für ca. zwölf Stunden trocknen lassen.

Für den Bananenschaum mit Eierlikör zunächst die Bananen grob zerdrücken. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Nun die Eigelbe sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den restlichen Zucker unter die Bananen geben und gut durchmischen. Die Hälfte des steifen Eiweiß unter die Bananenmasse heben.

Die Sahne steif schlagen.

Jetzt den Bananenschaum in hohe Gläser geben. Darauf wird jeweils ein großer Tupfen Sahne sowie Eiweißschaum gesetzt. Das Fruchtleder zu Röschen rollen und als Dekoration oben auf die Bananenspeise setzen.

Gekühlt servieren.

## Leser-Tipp

Das Fruchtleder ist luftdicht verpackt einige Wochen haltbar und kann in vielerlei Form als Dekoration für Desserts oder Kuchen verwendet werden.

[Link zum Rezept: Bananenschaum mit Eierlikör "Bananentraum mit Fruchtlederröschen"](#)