

Ananas Marie Louise

Am Vortag zubereiten

Es soll sich um das Rezept einer Marie Louise aus Avanches/Schweiz handeln, schrieb einst ein gewisser [Ted Scapa](#)



Für 4-5 grosse Portionen:

- 1 Büchse Ananas (500 Gramm) *)
- 1 Tasse Zucker (150 Gramm)
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Mehl
- 2 1/2 dl Rahm

*) anstatt Ananas lässt sich das Procedere auch mit anderem Eingemachtem wie Birnen, Aprikosen, Zwetschgen Pfirsiche zubereiten

Den Zucker mit dem Mehl in einer Pfanne vermischen, das Eigelb und den Ananas Saft dazugeben. Unter ständigem Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Abkühlen lassen.

Ananasscheiben in kleine Stücke zerschneiden. Die erkaltete Crème, die Ananas Stückchen, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss und den steif geschlagenen Rahm sorgfältig miteinander vermischen. Kühl stellen.