

Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter	80 g Soft-Datteln	$\frac{1}{2}$ Orange, Saft
1 Knolle Ingwer à 2 cm	40 g Cashewkerne	2 EL Puderzucker

Für das Eis:

300 g TK-Beerenmischung	1 Zitrone, Saft	100 g cremiger Joghurt
50 g Sahne	2 EL Kokosraspeln	100 g Zucker
2 Zweige Minze		

Für die Wan-Tan: Die Datteln hacken und mit Orangensaft ca. 10 Minuten marinieren. Den Inger schälen und fein hacken. Den Orangensaft abgießen und auffangen. Nüsse hacken. Nüsse, Datteln und Ingwer mischen. Ggf. noch etwas Saft zufügen, die Masse sollte zusammenhalten, aber nicht zu trocken sein. Etwas Füllung auf ein Teigblatt geben. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Zum Dreieck falten und die schmalen Enden nach oben falten. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Wan-Tan-Päckchen mit etwas Puderzucker garnieren.

Für das Eis: Die Beeren, Zitronensaft, Joghurt, Kokosraspeln und Zucker in der Moulinette cremig pürieren. Sahne auffüllen und nochmals pürieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Eis damit garnieren.

Das Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 16. Februar 2017