

Gegrillte Obst-Spiesse & Limetten-Creme & Kokos-Chruch

12 Holzspiesse	Ingwer schälen und fein reiben, Limette abreiben und auspressen,
15 g Ingwer (1 Stück)	zusammen mit dem Honig verrühren.
1 Limette	Obst schälen, in Stücke schneiden, auf die Spiesse pieksen und
2 EL flüssiger Honig	auf ein Backblech mit Backpapier legen.
1 Karambole	Dann mit dem Limetten-Honig-Mix bestreichen und auf
12 Physalis	der Grillplatte mit etwas Butterschmalz grillen.
1 Melone	
1 Ananas	
500 g Joghurt, 10%	Joghurt mit Zucker und Vanillemark verrühren.
5 EL Brauner Zucker	Limetten abreiben und auspressen.
1/2 Vanilleschote	Gelatine einweichen und auflösen, Limettensaft zufügen und
200 ml. Sahne	dann zum Joghurt geben.
2 Limetten	Sahne steif schlagen und unterheben und kalt stellen.
5 Bl. Gelatine	
4 EL Zucker	Zucker karamelisieren, Kokosraspel zufügen, auf Backpapier streichen
6 EL Kokosraspel	und fein hacken.