

## Feigen mit Kokosschaum

### Zutaten für 6 Personen

8 - 12		Feigen, frisch	Nach belieben schälen, halbieren, mit Rundung nach unten in eine Gratinform legen.
1.5	dl	Sherry, süss	Über Feigen geben, 2 Std. im Kühlschrank marinieren
1.2	dl	Kokosmilch	
1	TL	Maizena	Kokosmilch mit Maizena unter ständigem Rühren aufkochen, auskühlen.
3		Eigelb	
1 ½	EL	Zucker	Ei und Zucker rühren bis Masse hell ist. Ausgekühlte Kokosmilch dazugeben.
3		Eiweiss	
1	Priese	Salz	Eiweiss steif schlagen
1 ½	EL	Zucker	Zu Eischnee geben und etwas weiter schlagen. Sofort unter Kokosmasse ziehen und über marinierte Feigen verteilen.  In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C ca. 10-15 Minuten goldbraun gratinieren, mit Puderzucker bestreuen, dekorieren und sofort servieren.