ZITRUSFRÜCHTE " FLORIDA "

Zutaten:	2 Grapefruits
	2 Orangen
	2 Essl Rohzucker
Sauce:	1/2 Päckli Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt
	2 dl geschlagenen Rahm
	2 Essl Portwein oder Maraschino
zum Garnieren:	4 Herzkirschen
	1/2 dl geschlagenen Rahm

Zubereitung:

Die Grapefruits und Orangen mit einem Filetiermesser bis auf das Fruchtfleisch schälen. Schnitze auslösen und auf einem flachen Teller anrichten. Mit Rohzucker bestreuen und einige Stunden marinieren lassen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten.
Erdbeeren und Portwein evtl. wenig Puderzucker mit dem Mixer pürieren. Mit geschlagenem Rahm gut mischen. Die Masse sorgfältig über die Früchte giessen und mit geschlagenem Rahm sowie Herzkirschen ausgarnieren.