

April 2010

Krokant- Rahm- Glace

Rezept für 4-6 Personen

VORBEREITUNGEN:

- Glace mind. 4 Std. im Voraus zubereiten
- hält sich im Tiefkühler bis zu 1 Monat, darf einmal aufgetaut nicht wieder eingefroren werden
- nur beste, frische Eier verwenden, da diese in roher Form verarbeitet werden

KROKANT- RAHM- GLACE:

100g gebrannte Mandeln

grob hacken, beiseite stellen

3 grosse Eigelbe

75g grobkörniger Rohzucker

¼ TL Zimt

2 EL heisses Wasser

mit dem Mixer zu einer sehr schaumigen, hellen Masse rühren

3 Eiweiss

mit den sauberen Mixstäben steifschlagen

2 ½ dl Vollrahm

ebenfalls steifschlagen, dann Eiweiss und Rahm vorsichtig mit dem Schwingbesen darunterziehen

Vorbereitete Mandeln

ebenfalls vorsichtig darunterziehen

ABFÜLLEN:

Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen und mind. 4 Stunden tiefkühlen. Glace ½ Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und in den Kühlschrank stellen. Anstelle der Cakeform können auch Espressotassen oder andere kleine Förmchen verwendet werden.

GARNITUR:

Einige gebrannte gehackte Mandeln

vor dem Servieren darüber streuen

TIPP:

- wer es besonders süss mag, kann eine Karamellsauce dazu servieren
- frische Erdbeeren oder eine Sauce daraus passen auch hervorragend und geben einen farblichen Akzent