

GLACE

1. Glace-Aroma:

Bananenglace

Zutaten:

- 2 mittelgrosse Bananen
- 1 Esslöffel Orangensaft
- 4 Esslöffel Sanddornmark

Zubereitung

die Bananen mit einer Gabel fein zerdrücken
den Orangensaft darunter rühren
das Sanddornmark darunter rühren

Beerenglace

Zutaten:

- 400g Beeren
- 80 – 100 g Zucker oder
- 4 – 6 Esslöffel Honig (flüssig)

Zubereitung:

die Beeren mit einer Gabel fein zerdrücken
mische dann den Zucker oder
Honig darunter

Schoggiglance

Zutaten:

- 8 Esslöffel kaltlösliches Frühstücksgetränk

Zubereitung:

das Frühstücksgetränk-Pulver unter die
Rahm-Masse rühren

2. Rahm-Masse

Zutaten:

- 1 ½ dl Rahm
- ½ Becher saurer Halbrahm
- ½ Päckli Vanillezucker

Zubereitung:

den Rahm steif schlagen mit einem Rührwerk
den sauren Halbrahm und
den Vanillezucker sorgfältig unter den Rahm
rühren. Jetzt das vorbereitete Aroma mit der
Rahm-Masse vorsichtig vermischen.
Die Masse sofort in kleine Formen (kein Glas,
kein Porzellan!) füllen und einfrieren. (Es
dauert 3-4 Stunden bis die Glace gefroren ist.)

Die Glace aus dem Tiefkühler nehmen, etwas antauen lassen und geniessen. E Guete!