

Rahmglacen

Die Grundzutaten für Frucht-Rahmglacen sind Fruchtmark, Zuckersirup und geschlagener Rahm. Der Zuckersirup verzögert die Eiskristallbildung, der Rahm verleiht der Glace eine cremige Konsistenz und verfeinert das Aroma.

Brombeer-Rahmglace

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ergibt ca. 7 dl

Sirup

1 dl **Wasser**
100 g **Zucker**

in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, etwas abkühlen

350 g **Brombeeren**
1–2 Esslöffel **Zitronensaft**, je nach Säuregehalt der Beeren

beigeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen

2 dl **Rahm**, steif geschlagen

sorgfältig unter die Masse mischen (Bild 1)

Gefrieren: Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, in Waffel-Cornets, auf Tellern oder in Gläsern anrichten. Nach Belieben mit Brombeeren verzieren.

Pro Person: 18 g Fett, 2 g Eiweiss, 30 g Kohlenhydrate, 1226 kJ (293 kcal)

Tipp

Je nach Säuregehalt der Brombeeren dem fertigen Frucht-püree evtl. wenig Puderzucker beigeben.

Verfeinern

Brombeer-Rahmglace mit einem Frucht-Coulis (siehe rechts) servieren.

Lässt sich vorbereiten: Frucht-Rahmglacen und Frozen Yogurt ca. 1 Monat im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Rezept eignet sich auch für: Erdbeeren, Himbeeren, gemischte Beeren.



1

Die Hälfte des Schlagrahms mit dem Schwingbesen unter die Masse rühren, Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, dadurch wird die Masse luftiger.



2

Frozen Yogurt Brombeer-Rahmglace zubereiten, statt Schlagrahm 180 g Joghurt, mit 2 EL Puderzucker verrührt, verwenden. Joghurt unter die Beerenmasse mischen, nur 1 dl Rahm, steif geschlagen, darunterziehen. Gefrieren wie Brombeer-Rahmglace.



3

Dörraprikosen-Rahmglace Brombeer-Rahmglace zubereiten, statt Beeren 200 g helle Dörraprikosen (süss) verwenden, mit 2 dl Wasser, siedend, übergiessen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Sirup und Zitronensaft dazugiesen, alles pürieren.

Masse fertig zubereiten und gefrieren wie Brombeer-Rahmglace.



Frucht-Coulis

Obst (z. B. Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mangos, Pfirsiche) in einem Messbecher pürieren, durch ein Sieb streichen.

Passt zu: Crêpes, Griessköppli, Glace, Panna cotta.

Tipp: Coulis tiefkühlen. **Haltbarkeit:** ca. 6 Monate.