



Marcos Cloud Ice Cream

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

- 3½ dl **Vollrahm**
- 150 g **griechisches Joghurt nature**
- 100 g **Cashew-Erdnuss-Mix Honig & Salz** (ültje), fein gemahlen
- 100 g **Puderzucker**
- ½ TL **blaue Lebensmittelfarb-Paste**

- 4 **Glace-Cornets** (siehe Hinweis)
- ¼ **Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 30 g), geschmolzen
- 50 g **Zuckerwatte** (siehe Hinweis)
- 4 **Tranchen Bratspeck**
- 1 EL **gemahlener Rohzucker**
- 1 EL **schwarzer Sesam**

1 — Glace: Rahm und alle Zutaten bis und mit Lebensmittelfarb-Paste verrühren. Masse in einer Glacemaschine nach Anleitung gefrieren.

2 — Oberes Viertel eines Cornets mit Schokolade bestreichen. Zuckerwatte um das Cornet verteilen. Mit restlichen Cornets gleich verfahren.

3 — Speck in einer Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Zucker begeben, kurz weiterbraten, auf Haushalt-papier abtropfen.

4 — Glace in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, in die Cornets verteilen, Sesam darüberstreuen, Speck darauf verteilen.

Hinweis: Cornets sind in grösseren Coop-Supermärkten oder in einer Gelateria erhältlich. Zuckerwatte mit einer Zuckerwattemaschine herstellen. Zuckerwattefäden dabei durch Drehen der Cornets ankleben. Schneller: Zuckerwatte in Dosen kaufen, an die Cornets kleben oder auf die Glace verteilen.

Portion: 745 kcal, F 51 g, Kh 60 g, E 10 g