

Quick-Glace-Cake

Ein Glace-Cake, der Eindruck macht, aber blitzschnell zubereitet ist. 800 ml Vanilleglace antauen, in Stücken in eine Schüssel geben, weich rühren, in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform geben. Ca. 150 g beliebige Konfitüre längs in der Mitte auf die Glace geben. Eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Wieder tiefkühlen, ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Der Cake muss frisch konsumiert und darf nicht wieder tiefgekühlt werden.

