

Raketen-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Gefrieren: ca. 5½ Std.

Für 8 Champagnerkelche aus Plastik
von je ca. 1 dl

1½ dl Wasser

100 g Zucker

2 Bio-Zitronen

2 6er-Eierkartons

8 Kaffeelöffel aus Plastik

3 dl Orangensaft

3 EL Puderzucker

½ Beutel dunkle Kuchenglasur
(ca. 60 g), geschmolzen

1. Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln. Zitronen auspressen (ergibt ca. 1½ dl Saft) zum Zuckersirup geben, abkühlen.
2. In jeden Eierkarton 4 Kreuze einschneiden, sodass die Champagnerkelche in die Einschnitte hineingedrückt werden können. Zitronensirup in die Kelche verteilen, ca. 1½ Std. anfrieren. In jedes Glas einen Plastiklöffel stecken, Glace nochmals ca. 1 Std. anfrieren.
3. Orangensaft und Puderzucker mit einem Schwingbesen verrühren, auf die Zitronenglace in die Champagnerkelche verteilen. Glace ca. 3 Std. fertig gefrieren.
4. Champagnerkelche kurz in heisses Wasser tauchen, Glace sorgfältig herausziehen. Eine Espressotasse bis zur Hälfte mit lauwarmen Kuchenglasur füllen. Glacespitzen in Kuchenglasur tauchen, Glacen zurück in die Champagnerkelche legen, bis zum Servieren abkühlen.

