

Schokoladeglace

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
 Ergibt ca. 7 dl

5 dl Milch
50 g dunkle Schokolade,
 fein gehackt

4 frische Eigelbe
100 g Zucker

50 g dunkle Schokolade,
 grob gehackt

40 g Salzstängeli,
 zerbröckelt

1 — Milch heiss werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, schmelzen.

2 — Eigelbe und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Schokolademilch unter Rühren dazugießen, zurück in die Pfanne giessen, unter ständigem

Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

3 — Masse zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren. Schokolade darunterrühren, ca. 1 Std. fertig gefrieren.

4 — Aus der Glace Kugeln formen, Salzstängeli darüberstreuen.

Schneller: Aufgekochte Schokolademasse auskühlen, in einer Glacemaschine (siehe Seite 20) nach Anleitung gefrieren. Gehackte Schokolade ca. 15 Min. vor Ende daruntermischen.

Lässt sich vorbereiten: siehe Erdbeer-Meringue-Glace.

Portion: 420 kcal, F 19 g, Kh 52 g, E 9 g

Vanilleglace mit Himbeeren

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
 Ergibt ca. 7 dl

3 dl Rahm

2 dl Milch

2 frische Eier

100 g Zucker

2 Vanillestängel,
 längs aufgeschnitten,
 Samen ausgekratzt

125 g Himbeeren, zerdrückt

25 g Caramel-Popcorn,
 grob gehackt
 (z. B. im Küchencrack,
 siehe Beilage Seite 50)

1 — Rahm und alle Zutaten bis und mit Vanillesamen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

2 — Masse zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren. Himbeeren darunterrühren, ca. 1 Std. fertig gefrieren.

3 — Aus der Glace Kugeln formen, Popcorn darüberstreuen.

Schneller: Aufgekochte Vanillemasse auskühlen, in einer Glacemaschine (siehe Seite 20) nach Anleitung gefrieren, Himbeeren ca. 15 Min. vor Ende daruntermischen.

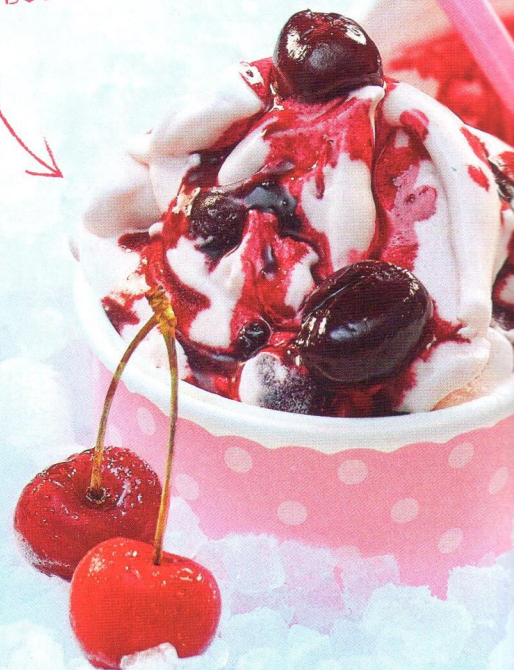
Lässt sich vorbereiten: siehe Erdbeer-Meringue-Glace.

Portion: 456 kcal, F 32 g, Kh 37 g, E 7 g





Die hübschen Becher
«Summertime» sind bei
Betty Bossi bestellbar



Erdbeer-Meringue-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 3 Std.
Ergibt ca. 7 dl

250 g Erdbeeren
150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 dl Vollrahm

50 g Meringue-Schalen,
zerbröckelt

150 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Erdbeeren zum
Verzieren

1 — Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen. Rahm steif schlagen, darunterziehen.

2 — Die Hälfte der Meringues daruntermischen, Masse zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren. Restliche Meringues darunterrühren, ca. 1 Std. fertig gefrieren.

3 — Aus der Glace Kugeln formen. Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, über die Glace giessen, verzieren.

Schneller: Erdbeerpüree mit dem flüssigen Rahm und der Hälfte der Meringues mischen, in einer Glacemaschine (siehe Seite 20) nach Anleitung gefrieren, restliche Meringues ca. 15 Min. vor Ende darunterrühren.

Lässt sich vorbereiten: Glace ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Portion: 412 kcal, F 18 g, Kh 61 g, E 2 g

Frozen-Quark mit Kirschen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Gefrieren: ca. 3 Std.
Ergibt ca. 6 dl

250 g Kirschen, entsteint
(ergibt ca. 230 g)

1 EL Zucker
1 TL Zitronensaft

300 g Rahmquark
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 dl Vollrahm

1 — Kirschen mit dem Zucker und dem Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

2 — Quark, Puderzucker und Zitronensaft in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen. Die Hälfte der Kirschen darunterrühren, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

3 — Aus der Glace Kugeln formen, mit dem restlichen Kompott anrichten.

Schneller: Quark, Zucker, Zitronensaft und flüssigen Rahm in einer Glacemaschine (siehe Seite 20) nach Anleitung gefrieren, die Hälfte des Kirschenkompotts ca. 15 Min. vor Ende darunterrühren.

Lässt sich vorbereiten: siehe Erdbeer-Meringue-Glace.

Portion: 372 kcal, F 21 g, Kh 41 g, E 7 g

Caramelglace

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Ergibt ca. 6 dl

120g Zucker

3 EL Wasser

4 dl Milch

4 frische Eigelbe

50g Zucker

100g weiche Caramels

(z. B. All Butter Fudges,
Fine Food), grob gehackt

1 — Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln,

bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Milch dazugießen, Caramel zugedeckt weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen.

2 — Eigelbe und Zucker gut verrühren. Caramelmilch unter Rühren zur Masse giessen, zurück in die Pfanne giessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, Creme durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

3 — Masse zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren. Die Hälfte der Caramels darunterrühren, ca. 1 Std. fertig gefrieren.

4 — Aus der Glace Kugeln formen, restliche Caramels darüberstreuen.

Schneller: Aufgekochte Caramelmasse auskühlen, in einer Glacemaschine nach Anleitung gefrieren, die Hälfte der Caramels ca. 15 Min. vor Ende darunterrühren.

Lässt sich vorbereiten: siehe Erdbeer-Meringue-Glace.

Portion: 414 kcal, F 14 g, Kh 65 g, E 7 g

Bestell-Tipps



Die neue, selbstkühlende Glacemaschine für Liebhaber:

Dieses Profiset mit Glacemaschine, Kühlbehälter und Rezeptbüchlein bietet alles für das perfekte Glaceglück in nur 50 Minuten. Diese Glacen sind an Cremigkeit kaum zu überbieten.



Der Gelatino (inkl. Rezeptbüchlein) ist das preiswerte, kompakte Einsteigermodell. Der Behälter dieser Glacemaschine muss allerdings vorgekühlt werden.

Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website

 bettybossi.ch/online-shop

