



Aussen knusprig gebacken, innen kühl und zart schmelzend

Glace mit Ingwerhaube

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std. 40 Min.
Gratinieren: ca. 3 Min.
Für eine Cakeform von ca. 20 cm, mit Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt
Ergibt 4 Stück

Schokoladeglace

- 2 frische Eigelbe
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Cognac
- 80 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- Wasser, siedend

1 dl Halbrahm, steif geschlagen

1. Eigelbe, Zucker und Cognac in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Schokolade in eine Schüssel geben, mit dem Wasser übergießen, ca. 3 Min. stehen lassen. Das Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgießen, Schokolade glatt rühren, darunterrühren.
2. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Zugedeckt zusammen mit 4 Tellern ca. 4 Std. gefrieren. Glace in 4 Würfel schneiden (siehe kleines Bild 1), nochmals ca. 20 Min. gefrieren.

Meringage

- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Teelöffel Ingwer, fein gerieben

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, bis der Eischnee fest und sehr glatt ist und beim Wenden der Schüssel nicht herausrutscht. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist und glänzt. Restlichen Zucker begeben, kurz weiter schlagen, Ingwer sorgfältig darunterschlagen. Glacewürfel mit Meringage überziehen (siehe kleines Bild 2). Glace bis zum Gratinieren ca. 20 Min. gefrieren.

Gratinieren: Glace herausnehmen, mit den Tellern auf ein Blech stellen, gratinieren (siehe kleines Bild 3). Herausnehmen und sofort servieren.

Schneller gehts: mit fertiger Schokoladeglace.

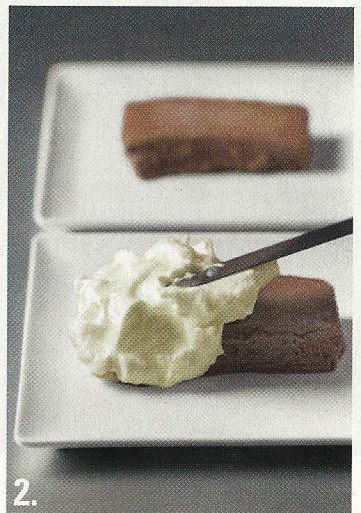
Lässt sich vorbereiten: Glace mit Ingwerhaube eine Woche im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Pro Person: 16 g Fett, 5 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1524 kJ (365 kcal)

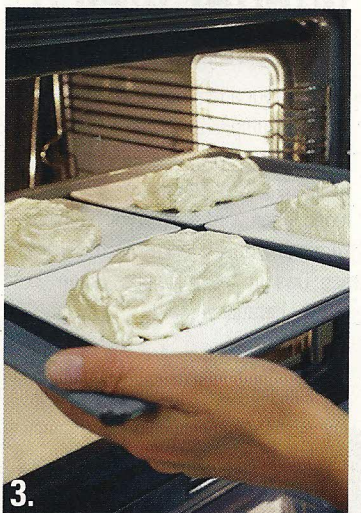
Schritt für Schritt



1. Glace stürzen, Folie entfernen, quer vierteln, auf die 4 tiefgekühlten Teller verteilen.



2. Die Meringage mithilfe eines Spachtels rund um die Glacwürfel streichen.



3. Ca. 3 Min. in der oberen Hälfte unter dem auf 250 Grad vorgeheizten Backofengrill gratinieren.