

Tipps & Tricks



1.

Hinweis: Double Crème de la Gruyère & Meringues Ice Cream ist inspiriert von einer Freiburger Spezialität, dem Greizer Doppelrahm. Die exklusive Glace ist eine «Limited Edition» und nur noch kurze Zeit in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.



2.

Gewusst wie: Ein rundes Kuchengitter auf eine Schüssel (ca. 10 cm Durchmesser) legen. Verzierte Lollipops hineinstellen.



3.

Schneller gehts: mit farbiger Zuckerzuckergläser statt Schokoladegläser. Eine Espressotasse bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen, Lollipops hineinstellen. Lagenweise durch Backpapier getrennt in einer Plastiktüte im Tiefkühler aufbewahren.



Lollipops Double Crème de la Gruyère

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gefrieren: ca. 1½ Std.
Ergibt 16 Stück

32 Praliné-Kapseln

450 ml Double Crème de la Gruyère & Meringues Ice Cream (siehe kleines Bild 1)

1 Päckli Mikadostäbchen mit Schokolade

1. Je 2 Praliné-Kapseln ineinanderlegen, auf ein kleines Backblech stellen, ca. 15 Min. im Tiefkühler kühlen.
2. Glace etwas antauen lassen, mit einem kleinen Glaceportionierer oder einem Kugelausstecher 16 baumnuss-grosse Kugeln formen, in die gekühlten Praliné-Kapseln geben, ca. 15 Min. gefrieren.

3. Kugeln herausnehmen, mit einem Holzspiesschen im Durchmesser des Mikadostäbchens eine Öffnung bis zur Mitte der Kugeln stechen, Mikadostäbchen einstecken, Kugeln nochmals ca. 30 Min. gefrieren.

Verzierung

je 1 Beutel dunkle und weisse Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

ca. 30 Eiswürfel, grob zerstoßen

1. Eine Espressotasse bis zur Hälfte mit der lauwarmen dunklen Kuchenglasur füllen. Glacekugeln portionenweise kurz hineintauchen, Glasur abtropfen, Kugeln sofort im Tiefkühler ca. 15 Min. fest werden lassen (siehe «Gewusst wie»).
2. Vom Beutel der weissen Glasur eine kleine Spitze abschneiden. Wenig Glasur über die Schokoladekugeln laufen lassen, dabei die Kugeln langsam drehen. Glasur ca. 15 Min. im Tiefkühler fest werden lassen.

Servieren: 4 kleine Gläser bis knapp unter den Rand mit zerstoßenem Eis füllen, Lollipops hineinstellen.

Lässt sich vorbereiten: Lollipops ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Lagenweise durch Backpapier getrennt in einer Plastiktüte im Tiefkühler aufbewahren.

Pro Stück: 10 g Fett, 1 g Eiweiss, 15 g Kohlenhydrate, 630 kJ (150 kcal)