

Jogurt-Glace mit Kirschen

Für 6–8 Personen

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Tiefkühlen: ca. 5 Stunden

Glace:

80 g	Backmarzipan (Mandelmasse)
500 g	Jogurt nature
2,5 dl	Rahm
100 g	Zucker
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
800 g	Kirschen, entsteint
1–2 EL	Zitronensaft
2 EL	Zucker
1–2 EL	Maraschino, nach Belieben

Pfefferminze zum Garnieren

1 Glace: Marzipan an der Bircherraffel direkt zum Jogurt reiben, sofort verrühren. Rahm mit Zucker und Vanillemark steif schlagen, darunterziehen. In der Glacemaschine gefrieren, in einen tiefkühlgeeigneten Behälter füllen, bis zum Servieren tiefkühlen. Oder Masse in einen tiefkühlgeeigneten Behälter füllen, 4–5 Stunden tiefkühlen, stündlich umrühren.

2 Kirschen mit Zitronensaft und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen, auskühlen lassen. Nach Belieben Maraschino dazumischen.

3 Aus der Glace mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, mit Kirschen auf Desserttellern anrichten, garnieren.

