



Joghurtglace mit Amarenakirschen

FÜR 1 KG GLACE

½ Zitrone
1 Eiweiss
350 g Joghurt nature
5 dl Milch
1 dl Rahm
40 g Zucker
30 g Dextrose, aus der Apotheke
½ Glas Amarenakirschen ohne Stein,
mit Fond à 480 g, aus dem Delikatess-
geschäft

Zitrone auspressen. Eiweiss steif schla-
 gen. Joghurt, Milch und Rahm dazu-
 rühren. Zitronensaft, Zucker und Dex-
 trose dazugeben und verrühren. In der
 Glacemaschine ca. 30 Minuten zu einer
 cremigen Glace gefrieren. Inzwischen
 einige Kirschen halbieren. Restliche
 Kirschen mit Fond pürieren. Sauce und
 Kirschenhälften unter die Glacemasse
 heben.

TIPP Dextrose durch 20 g Zucker
 ersetzen. Mit Dextrose wird die Glace
 jedoch cremiger.

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten
Pro Kugel à 40 g ca. 2 g Eiweiss, 2 g Fett,
11 g Kohlenhydrate, 300 kJ/70 kcal