Glace von Schwarzen oder Roten "Trebli"

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Eis, Früchte

Zutaten für: 1 L Eis

760	Gramm	Beerensaft; Beeren zuerst Gewaschen und entstielt
240	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Doppelrahm
2	Teel.	Kirsch

Anleitung:

Fruechte puerieren, Saft durch ein Kuechensieb passieren. Mit dem Puderzucker vermengen und so lange schlagen, bis sich saemtlicher Zucker aufgeloest hat. Die Masse in der Eismaschine drehen. Kurz vor dem Festwerden den Doppelrahm und den Kirsch beifuegen. Im Tiefkuehlfach fest werden lassen.

Oder: Masse in den Tiefkuehler geben. Alle 30 Minuten mit dem Mixstab gut durchruehren. Wenn die Masse fast gaenzlich fest ist, Rahm und Kirsch unterziehen, fest werden lassen. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkuehlfach nehmen und im Kuehlschrank etwas weich werden lassen.