

Rhabarber - Glace

Kategorien: Süssspeise, Kalt, Eis, Früchte, Joghurt

Zutaten für: 1 Rezept(*)

500	Gramm	Roter Rhabarber; geruestet In Wuerfeli
125	Gramm	Zucker
1	Essl.	Zitronensaft
150	Gramm	Bifidus nature Oder Joghurt nature
3	Essl.	Sonnenblumenoel Nicht kalt gepresst
180	ml	Rahm; steif geschlagen
1	Essl.	Zitronenmelissenblaetter In feinen Streifen Zitronenmelissenblaetter Zum Verzieren

MAKROENLIMASSE

150	Gramm	Bifidus nature Oder Joghurt nature
75	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Haselnussmakroenli In Wuerfeli
180	ml	Rahm; steif geschlagen

Anleitung:

(*) fuer eine Schuessel von ca.1 1/2 Litern, kurz im Tiefkuehler gekuehlt, sollte fuer 8 Personen reichen.

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft in eine weite Pfanne geben, mischen, zugedeckt bei mittlerer Hitze knapp weich kochen. Masse in eine Chromstahlschuessel giessen, auskuehlen.

Bifidus und Oel beigeben, gut verruehren. Schlagrahm und Zitronenmelisse darunter ziehen, ca. eine Stunde in den Tiefkuehler stellen, dabei 2-3-mal durchruehren.

Masse in die vorbereitete Schuessel fuellen, glatt streichen, ca. dreissig Minuten anfrieren.

Makroenlimasse

Bifidus, Zucker und Vanillezucker verruehren, Makroenli darunter mischen. Schlagrahm sorgfaeltig darunter ziehen, Masse auf die Rhabarbermasse geben, glatt streichen, zugedeckt ca. drei Stunden gefrieren.

Servieren: Glace ca. dreissig Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkuehler nehmen, antauen, auf eine kalte Platte stuerzen. Glace mit einem heiss abgespuelten Messer in Tranchen schneiden, auf kalten Tellern anrichten, verzieren, sofort servieren.

Hinweis: das nicht kalt gepresste und deshalb geschmacklich neutrale Sonnenblumenoel bewirkt zusammen mit dem gelegentlichen Durchruehren der Masse eine geschmeidige Konsistenz der Glace.