



Patrick Melliger

 6 Portionen

Himbeerglace

Mit einem süssen Happy-End wünschen Ihnen die **Landfrauen** einen wunderschönen Sommer!
Lassen Sie Ihren lauen Sommerabend mit diesem fruchtigen Dessert genussvoll ausklingen.

ZUTATEN

500 g frische oder tiefgekühlte
Himbeeren
200 g Zucker
50 ml Wasser
4 Eiweisse
300 ml Rahm

Tipp: Mit verschiedenen Beeren
dekoriieren. Das Glace hält sich im
Tiefkühler etwa
4 Wochen. Sobald es gefroren ist,
unbedingt gut in Alufolie
einpacken, damit es keine
Fremdaromen annehmen kann.

ZUBEREITUNG

1. Die Himbeeren mit dem Stabmixer oder Mixer fein pürieren.
2. In einem Pfännchen Zucker und Wasser langsam unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann sprudelnd aufkochen.
3. In einer grossen Schüssel die Eiweisse halb steif schlagen. Den kochend heissen Zuckersirup unter weiterschlagen nach und nach dazugiessen, bis eine glänzende, schneeweisse, dicke Masse entsteht. Unbedingt noch so lange weiterschlagen, bis der Eischnee wieder ausgekühlt ist.
4. Den Rahm steif schlagen.
5. Mit einem Gummischaber die Hälfte des Eischnees sogfältig unter das Himbeerpüree mischen, dann den restlichen Schnee gründlich darunterziehen. Den Rahm ebenfalls darunterheben. Die Masse in Förmchen oder einer Cakeform füllen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.
6. Zum servieren die Förmchen/ Cakeform kurz in heisses Wasser stellen und anschliessend stürzen.

