



Pro-Montagna-Glace Alpencaramel in Honig-Kokospanade

Zutaten

(Für 4 Personen)

4 Kugeln Pro-Montagna-Glace
Alpencaramel
100 g Kokosraspeln
200 g Honig, flüssig
1 l Frittieröl
(nach Möglichkeit Erdnussöl)

Rotweinsabayon

2 Eigelbe
100 g Zucker
2,5 dl Rotwein (Merlot)
10 g Kartoffelstärkemehl

Zubereitung

Glacekugeln ausstechen, anschliessend zuerst in Honig und danach in Kokosraspeln wälzen. Die panierten Kugeln in Aluminiumfolie einwickeln und 1 bis 2 Stunden in den Tiefkühler legen. Öl in eine passende Pfanne geben und erhitzen. Die Kugeln herausnehmen und Aluminiumfolie entfernen. Die Kugeln portionenweise 2 Sekunden ins Öl legen und sofort servieren.

Dazu passend: **Rotweinsabayon**

Pfanne mit Wasser auf ca. 72 Grad (Elektroherdstufe 3 von 10) erhitzen. Alle Zutaten in einer Schüssel auf dem Wasserbad schaumig schlagen.