

Safranglace

Zutaten für 2 Personen

- 1 frisches Eigelb
- 1 1/2 EL Zucker
- 1 EL heisses Wasser
- 1 Briefchen aquila Safran
- 100 g Emmi Doppelrahm
- 1 frisches Eiweiss, halbsteif geschlagen
- 4 Pfirsichhälften
- 1 EL Amaretto DISARONNO Originale
- 1 EL gehackte SCHWARTAU Pistazien



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Ziehen lassen: ca. 1 Std.

Nährwert / Person

ca. 1690 kJ/404 kcal

Mein Einkauf

- 1 frisches Ei
- 1 Briefchen Safran
- 100 g Doppelrahm
- 4 Pfirsichhälften aus der Dose
- 1 EL Amaretto
- 1 EL gehackte Pistazien

Im Vorrat

- Zucker



Eigelb, Zucker und Wasser rühren, bis die Masse heller ist. Safran darunter rühren. Rahm kurz daruntermischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Masse in 2 Tassen von je ca. 2 dl füllen.



Glace zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren. Pfirsiche in Schnitze schneiden, mit Amaretto mischen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.



Glace mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, kurz in heisses Wasser tauchen, auf Teller stürzen, mit Pistazien verzieren. Pfirsichschnitze dazuservieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop April-Rezept 2006, Dessert B