

Mokkaglace

Zutaten (für 4 Personen)

2	frische Eigelb
70 g	Zucker
1½ dl	Milch
2 EL	sofortlösliches Kaffeepulver
50 g	dunkle Schokolade, fein gehackt
evt. 1 EL	Kaffelikör
2 dl	Vollrahm

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker in einer weiten Chromstahlschüssel hell und schaumig rühren.
2. Milch mit dem Kaffeepulver aufkochen, unter Rühren langsam in die Eimischung gies-sen, zurück in die Pfanne giessen.
3. Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
4. Creme durch ein Sieb zurück in die Schüssel giessen, abkühlen. Schokolade und Likör daruntermischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.
5. Gefrieren: Zugedeckt ca. 4 Std., dabei 3-mal durchrühren.

Herstellung in der Glacemaschine:

Glacemasse (ohne Schlagrahm) in die Gefrierschüssel geben. Den ungeschlagenen Rahm bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel giessen. Gefrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Exotic-Sorbet

Zutaten (für 4 Personen)

3 1/2 dl	Multifruit-Fruchtsaft
50 g	Zucker
1 Stängel	Zitronengras, Inneres fein gehackt
2	frische Eiweisse
1 Prise	Salz
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

1. 1 dl Fruchtsaft mit Zucker und Zitronengras aufkochen, abkühlen. Saft in eine weite Chromstahlschüssel abseihen. Restlichen Saft darunterrühren, abkühlen. Zugedeckt ca. 1 1/2 Std. anfrören, durchrühren.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen. Sorgfältig unter die angefrorene Masse ziehen.
3. Gefrieren: Zugedeckt ca. 5 Std., dabei 3-mal durchrühren.

Herstellung in der Glacemaschine:

Ausgekühlte Fruchtsaftmischung bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel füllen. Gefrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (Herstellung ohne Eischnee).

Sauerrahmglace mit rosa Pfeffer

Zutaten (für 4 Personen)

180 g	Crème fraîche
50 g	Puderzucker
1 EL	süsser Weisswein (z.B. Sauternes)
2 EL	eingelegte rosa Pfefferkörner, kalt ab gespült, abgetropft, zerdrückt
2 dl	Vollrahm

Zubereitung

1. Crème fraîche, Puderzucker und Wein in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren.
2. Pfefferkörner daruntermischen.
3. Rahm steif schlagen, die Hälfte daruntermischen, Rest sorgfältig darunterziehen.
4. Gefrieren: Zugedeckt ca. 4 Std., dabei 3-mal durchrühren.

Herstellung in der Glacemaschine:

Glacemasse (ohne Schlagrahm) in die Gefrierschüssel geben. Den ungeschlagenen Rahm bei laufendem Schaber in die Gefrierschüssel giessen. Gefrieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.