

Sauerrahmglace



für 4 Personen



ca. 20 Min.



vegetarisch

Zutaten

Sauerrahmglace

250 g **Crème fraîche**
1 EL **roter Portwein**

2 dl **Rahm**
40 g **Puderzucker**

Portweinsirup

2 dl **roter Portwein**
4 EL **Zucker**

12 **kleine Meringues**

ZUBEREITUNG

Sauerrahmglace

1. Crème fraîche und Portwein in einer weiten Chromstahlschüssel verrühren.
2. Rahm steif schlagen, Puderzucker daruntermischen. Die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Crème fraîche rühren, restlichen Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse ca. 1 Std. anfrieren.
3. Schüssel herausnehmen, Glace mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit eine gleichmäßig gefrorene Glace entsteht.

Portweinsirup

Portwein mit dem Zucker aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. auf die Hälfte sirupartig einkochen.



Service

Servieren:

Glace ca. 30 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, auf Teller legen, Portweinsirup im Zickzack darüber trüfeln, je 3 Meringues dazulegen.

Lässt sich vorbereiten:

Glace ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Nährwert pro Person

38 g Fett
3 g Eiweiss
34 g Kohlenhydrate
2277 kJ (544 kcal)