

Kirsch-Sauerrahm-Glace

Ein schönes sommerliches Saison-Dessert.

Zutaten für 4 Personen

250 g Crème Fraîche
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eigelb
90 g Zucker
3 dl Halbrahm
200 g frische Kirschen, entsteint
wenig Wasser

Crème Fraîche und Vanillezucker in einer Pfanne langsam erwärmen, gelegentlich umrühren.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren bis die Masse hell wird.

Den Rahm steif schlagen.

Die Kirschen mit wenig Wasser aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Pürieren.

Die warme Crème Fraîche unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse giessen. Zwei Minuten weiterrühren.

Den geschlagenen Rahm vorsichtig unterziehen.

Die pürierten Kirschen unterziehen.

In der Eismaschine oder unter gelegentlichem Rühren gefrieren lassen

Weintipp: Dazu passt ein süsser, aromatischer Weisswein, am besten aus Italien. Es gibt aber auch wunderschöne Weine aus Deutschland oder Österreich.

Aus unserem Sortiment:
Rigoletto, Santa Cristina, Veneto