



Pfirsichglace mit Himbeeren

von Rana Gilgen

Mengen für 15 Personen

750 g Himbeeren	
225 g Zucker	
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	Himbeeren mit Zucker und Vanillezucker 5 Minuten sprudelnd kochen, dabei umrühren. Durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.
1.88 kg Pfirsich	
7.5 Stück Vanillezucker (8g)	
450 g Zucker	
3.75 dl Weisswein	Pfirsiche entsteinen, in Stücke schneiden, mit dem Zucker, Vanillezucker und Weisswein 20 Minuten köcheln lassen. Danach wird die Masse püriert und ebenfalls vollständig ausgekühlt.
3.75 dl Vollrahm	
5.625 dl Doppelrahm (Crème double)	Die beiden Rahmsorten steif schlagen und unter des Pfirsichmus heben. Die Masse in eine eher längliche, nicht zu hohe Gefrierdose geben und in den Tiefkühler stellen. Nach einer halben Stunde herausnehmen, mit einer Gabel das Angefrorene von den Wänden lösen und alles gut durchmischen. Diesen Vorgang drei-bis viermal wiederholen. Beim letzten mal die Himbeermassen unregelmässig unterheben, damit eine schöne Marmorierung entsteht. Noch etwa 1.5 Stunden weiter gefrieren lassen

Tipp:

Wiederholtes Durchrühren verhindert Eiskristalle, die die Glace hart und splittrig machen würden. Wer eine Glacemaschine besitzt soll diese unbedingt verwenden. Die nimmt einem das Berchen der Kristalle ab.