AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	Sommer	Italien

FIOR DI LATTE



KURZ VORGESTELLT

Eine feine Sommerglace. Und à propos Kalorien: Wir halten es hier mit Paracelsus, der sagte: «Nur die Menge macht das Gift».

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 dl	Rahm	1 Pk	Vanillezucker
100 g	Puderzucker	1	Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Eiweiss steif schlagen. Milch, Rahm, Puderzucker, Vanillezucker und Eiweiss verrühren und aufkochen. Vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen.
2. Masse in die Glacemaschine einfüllen und rund 30 Min. gefrieren. Zubereitung ohne Glacemaschine: Mischung während 1 Std. anfrieren, dann während 2 Std. alle 30 Min. mit dem Schwingbesen aufrühren, damit keine Eiskristalle entstehen.

HINWEIS: Frischen, nicht uperisierten Rahm verwenden.

Rezept: Christina Hubbeling. NZZ am Wochenende, 18. 6. 2017 - Foto: compactcook.com