

Caramelglace mit Birnen



Zubereitung

1. Für die Glace Milch aufkochen. $\frac{3}{4}$ des Zuckers in einer beschichteten Pfanne goldbraun caramolisieren lassen. Milch dazugeben, Caramel in der Flüssigkeit auflösen. Restlichen Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen. Caramelmilch dazurühren. Masse zurück in die Pfanne geben, bei kleiner Hitze unter Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis sie bindet. Creme in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
2. Carameltäfelchen hacken. Rahm steif schlagen. Unter die Caramelcreme heben. Masse in eine Glacemaschine füllen und gefrieren lassen. Nach $\frac{2}{3}$ der Gefrierzeit Carameltäfelchen dazumischen.
3. Inzwischen Birnen schälen, halbieren und entkernen. In Würfel schneiden. Zucker erhitzen und mittelbraun caramolisieren lassen. Birnen beigeben, im Caramel andünsten. Wasser dazugeben, Birnen ca. 4 Minuten knapp bissfest kochen. Williams dazugeben, Birnen im Sirup abkühlen lassen. In Gläser verteilen und mit Caramelglace servieren.

Zubereitungszeit

30 Minuten + auskühlen lassen + gefrieren lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 400 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 49 g

Tipps zu diesem Rezept

- Wenn keine Maschine vorhanden ist, Masse 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Dabei immer wieder durchrühren, damit sich keine grossen Eiskristalle bilden.

Zutaten für 6 Portionen

500 g festfleischige Birnen, z.B. Kaiser Alexander

50 g Zucker

1 dl Wasser

3 EL Williams

Glace

3 dl Milch

120 g Zucker

3 Eigelb

60 g Carameltäfelchen

2 dl Rahm