



Flammbierte Glace mit Aprikosenkonfitüre

Zutaten (für 3 bis 4 Portionen)

500 g Meringue-Doppelrahmglace von Pro Montagna
125 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Orangenlikör, nach Belieben
0,5 dl Rum, weiss

Zubereitung

Die Glace aus dem Eisfach nehmen und im Kühlschrank etwas weicher werden lassen. Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Orangenlikör verrühren. Eine kleine Schüssel oder Souffléform mit Klarsichtfolie auslegen. Einen Drittel der Glace in die Form streichen. Die Hälfte der Konfitüre darauf verteilen und wieder mit einem Drittel Glace bedecken. Die restliche Konfitüre daraufgeben und mit Glace abschliessen. Die Form sofort in den Tiefkühler geben und wieder durchfrieren lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Glace in einen grossen tiefen Teller oder auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Den Rum auf 40 Grad (etwa lauwarm) erwärmen. Über die Glace giessen und entzünden. Sofort auf den Tisch bringen.