

Sendung: Ratgeber
Datum: 4. Juli 2007
Sendezeit: 11.10 Uhr
Redaktion: Myriam Zumbühl

Cremig erfrischend und wunderbar - selbergemachte Glace Desserts

Als Füllung zwischen 2 Biscuit-Tortenboden gestrichen oder als erfrischende Sorbet-Terrine serviert. Überraschende Glace Desserts können ohne grossen Aufwand in der eigenen Küche selber zubereitet werden.

* * *

Frozen Joghurt - gefrorenes Joghurt mit Vanille

Das "gefrorene Joghurt" ist eine erfrischende - und im Gegensatz zu den anderen Rahmglaces - kalorienärmere Variante. Ein sehr cremiges und doch süsslich-saures Glace, das ausgezeichnet zu frischen Beeren passt. In der Zubereitung sehr einfach - sogar für diejenigen, die keine Glacemaschine haben! Die Glace-Masse kann mit gehackten Kirschen, mit kleinen Schokoladenstückchen oder fein gehackten Nüssen angereichert werden.

500g griechischer Joghurt*
Mark einer ausgekratzten Vanille-Schote
100g Zucker, nach Belieben

Mit der Glacemaschine:

Den Joghurt mit der Vanilleschote und dem Zucker vermischen und in der Glacemaschine gefrieren lassen. Noch cremig servieren oder zum Gefrieren in den Tiefkühler geben.

Ohne Glacemaschine:

Wer keine Glacemaschine besitzt füllt die Masse in ein verschliessbares Kunststoffgefäss, lässt die Masse für ca. 30 Minuten anfrieren, rührt sie dann mit einem Schwingbesen kräftig durch und lässt sie wieder für weitere 2 Stunden angefrieren. Wieder kräftig durchrühren und wieder gefrieren lassen. Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Das Rühren verhindert, dass sich in der Masse kleine Eiskristalle bilden und damit das Glace schön cremig wird.



*als Alternative kann auch Vollfettjoghurt verwendet werden. Diesen aber vor Gebrauch für einen halben Tag in einem Museline-Netz etwas abtropfen lassen

* * *

Grapefruit Granita

Granita ist ein sehr erfrischendes Glace: eine Masse aus kleinen Eiskristallen, die in Italien manchmal schon zum Frühstück - eingeklemmt in ein Hefebrötchen - serviert wird. Granita ist eine kleine Erfrischung zwischendurch oder - dekoriert mit etwas geschlagenem Rahm - ein kühlender Abschluss eines Essens.

1 Liter frisch gepresster Grapefruit Saft (von ca. 5 ausgepressten Grapefruits)
180g Zucker

In einer kleinen Pfanne ca. 1,5 dl des Grapefruitsafts mit dem Zucker erwärmen und umrühren, bis der Zucker sich in der Flüssigkeit aufgelöst hat. Diesen Sirup zum restlichen Grapefruitsaft geben, diese Flüssigkeit in einen flachen Kunststoffbehälter geben und im Tiefgefrierer für eine Stunde angefrieren lassen. Danach die Eiskristalle, die sich am Rand des Gefässes gebildet haben, mit einer Gabel aufbrechen und mit der restlichen Masse vermischen. Den Behälter für weitere 30 Minuten in den Tiefgefrierer geben, danach wieder mit der Gabel aufbrechen etc. Solange weiterverfahren, bis Sie eine schöne Masse aus kleinen Eiskristallen haben.

Grapefruit Granita mit dem Eiskrempportionierer zu Kugeln formen und zum Aperitiv, als kleine Erfrischung während eines Dinners oder mit etwas geschlagenem Rahm als süßen Abschluss eines Abends servieren.

* * *

Espresso- Granita

1 Liter warmer, stark gebrauter Espresso
300g Zucker

Den Zucker im warmen Espresso auflösen. In einen flachen Kunststoff-Behälter geben und wie beim Grapefruit-Rezept weiter verfahren.

* * *

Pistache Eistorte mit Himbeeren

2 Schokoladen-Biscuit Tortenböden (ca. 300g)
1000ml / 1 kg Pistache Glace, angetaut
250g gefrorene Himbeeren
(oder 250g frische Himbeeren für die Dekoration)
nach Belieben einige Schokoladenspäne, zur Dekoration

Eine Springform von 23cm Durchmesser an der Seite mit einem Streifen Backtrennpapier auskleiden. Den Springformboden aussen mit Klarsichtfolie einfassen.
Ein Tortenboden in die Springform legen und mit den gefrorenen Himbeeren bestreuen. Den Tortenboden mit einem Spachtel grosszügig mit dem angetauten Pistache-Glace bestreichen. Wenn möglich auch den Tortenbodenrand mit Glace einstreichen. Zweiter Tortenboden darauflegen und wieder mit Glace bestreichen, bis der ganze Kuchen mit Glace eingestrichen ist. Mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 2 Stunden (maximal 4 Wochen) in den Tiefkühler stellen.

Zum Servieren Torte aus dem Tiefgefrierer nehmen - falls Sie frische Himbeeren verwenden, diese auf der Eistorte gleichmässig verteilen und nach Belieben mit den Schokoladenspänen bestreuen. Torte mit einem Messer (dieses vor dem Schneiden in etwas warmes Wasser tunken) in Stücke schneiden. Sofort servieren und restliche Torte wieder in den Tiefkühler stellen.

* * *

Exotische Sorbet Glace-Terrine

Die gerösteten Mandelscheibchen sorgen für eine knusprige Überraschung beim Geniessen dieser exotischen Glace Terrine. Die Mandelscheibchen können natürlich mit gerösteten Kokosraspeln, mit fein gehackten Mandeln oder Nüssen, Schoko-Krokant oder Smarties (mögen die Kinder!) ausgetauscht werden.

Die Geschmackskombination Mango - Kokosnuss und Himbeer harmoniert wunderbar, soll an dieser Stelle aber eine Anregung sein, selber neue Geschmacksvarianten zu entdecken: Schokolade passt zu Vanille und Pistace, Erdbeer- zu Rhabarbersorbet, Moccaglace harmoniert mit Himbeersorbet. Lassen Sie ihren Glace-ideen freien Lauf!



Schweizer Radio 3 5.1

für eine Cakeform von 25cm Länge

ca. 50g Mandelscheibchen
500ml Mango Sorbet
500ml Kokosnuss Sorbet
500ml Himbeer Sorbet

Die Mandelscheibchen in einer beschichteten Pfanne rösten - danach komplett auskühlen lassen.

Die Cakeform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Sorbets aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15 Minuten leicht antauen lassen. Dabei soll die Eismasse weich, aber keinesfalls flüssig werden.

1/3 der Mandelscheibchen in die vorbereitete Form streuen und mit dem Kokosnuss-Sorbet bedecken. Die Eismasse lässt sich am Besten mit einem kleinen Spachtel oder einem Teigschaber aus Kunststoff in der Form ausstreichen. Wieder mit Mandelscheibchen bestreuen und mit dem Mangosorbet bedecken, restliche Mandelscheibchen auf das Mangosorbet geben und zum Schluss mit dem Himbeersorbet abdecken. Mit der überlappenden Klarsichtfolie abdecken und vor dem Servieren für mindestens 6 Stunden und bis zu 2 Wochen in den Tiefkühler stellen.

Zum Servieren die Terrine auf eine grosse Servierplatte stürzen, die Klarsichtfolie entfernen und mit einem langen Messer (zb Brotmesser) in Scheiben schneiden. Sofort servieren.

* * *

Bananasplit Bonbons

500ml Bananen Glace, leicht angetaut
ca. 180g Kochschokolade oder fertige Kuchenglasur in der Packung
2 Esslöffel getrocknete Bananen, in kleine Stücke geschnitten

Ein kleines Backblech mit Backtrennpapier belegen und für mindestens eine halbe Stunde in den Tiefkühler legen. Mit dem Glace-Portionierer aus dem Bananen Glace 8 runde Glacekugeln formen und auf das eisgekühlte, belegte Backblech geben. Für ca. eine halbe Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Kochschokolade in einer Schüssel über heissem Dampf schmelzen und glatt rühren (oder Kuchenglasur gemäss Packungsanweisung schmelzen). Davon ca. 1 Esslöffel auf die vorgebereiteten Glace-Kugeln geben und die Kugel mit dem Rücken des Löffels glasieren. Dabei sehr schnell arbeiten, damit das Glace nicht zu sehr schmilzt. Mit den getrockneten Bananenstückli bestreuen und für mindestens 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Danach sofort servieren.