

Honig-Joghurt-Glace mit Hagebuttensauce

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

für eine Form von ca. 1 Liter

400 g Griechisches Joghurt mit Honig

200 g Griechisches Joghurt nature

2 Limetten, nur abgeriebene Schale

250 g Hagebuttenkonfitüre

2 Esslöffel Limettensaft

SAUCE

150 g Hagebuttenkonfitüre

2 Esslöffel Limettensaft

ca. 4 Esslöffel Wasser

gefrostete Hagebutten und

Limetten (siehe Seite 2)

für die Garnitur

VORBEREITEN: Die Form mit wenig Öl ausstreichen, mit Klarsichtfolie auskleiden, in den Tiefkühler stellen. Joghurt und Limettenschalen mi-

schen. Die Hagebuttenkonfitüre mit dem Limettensaft verrühren, mit dem Joghurt mischen.

GEFRIEREN: Die Masse in ein weites Chromstahlgefäß geben, im Tiefkühler ca. 1 Std. anfrieren, dann mit den Schwingbesen des Handrührgerätes gut durchrühren. Diesen Vorgang ca. zweimal wiederholen, so dass eine feine, gleichmässig gefrorene Masse entsteht. Glace nach dem letzten Durchrühren in die vorbereitete Form füllen. Dauer des Gefrierprozesses: ca. 5 Stunden.

SAUCE: Konfitüre, Limettensaft und Wasser gut verrühren, zugedeckt beiseite stellen.

SERVIEREN: Die Glace ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Auf eine Platte stürzen, Folie entfernen, garnieren.

TIP: Nur Griechisches Joghurt nature und 4 Esslöffel flüssigen Honig verwenden.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Die Glace ca. 1 Monat im voraus zubereiten, tiefkühlen. Die Sauce lässt sich ca. 1 Tag im voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Honig-Joghurt-Glace mit Hagebuttensauce

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

ergibt 4 Portionenförmchen von
je ca. 1 dl

GLACE UND SAUCE: Je $\frac{1}{2}$ Portion zubereiten, siehe «Honig-Joghurt-Glace», Seite 20. Die Hälfte der Glace-Masse in die Portionenförmchen füllen, ca. 15 Min. anfrieren. Dann je 1 Esslöffel Sauce daraufgeben, restliche Glace-Masse darauf verteilen, glattstreichen, ca. 4 Std. gefrieren.

SERVIEREN: Die Glace ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Auf Teller stürzen, restliche Sauce dazu servieren, garnieren.

TIP: Für kleine Glace-Portionen z. B. Frischkäse-Förmchen sammeln.