

## Safran-Glacé 1

3 dl Schlagrahm

1,5 dl Vollmilch

1,5 dl Zucker

¼ g Safran

4 Eigelb

Alle Zutaten in einer rostfreien Pfanne mischen. Unter kräftigem Rühren aufkochen, bis die Masse dick wird. Nicht kochen!

Abkühlen lassen, dann in eine Form giessen. Mind. 8 Std. im Tiefkühler stehen lassen.

## Safran-Glacé 2

1 Ei

1 Eigelb

3 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

in einer Schüssel verrühren

1 Eiweiss zu Schnee schlagen

1 EL Zucker dazugeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt

2 dl Rahm schlagen, mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, vorsichtig darunterziehen.

Tiefkühlen.