

SAUERMILCH-GLACE MIT HIMBEERSIRUP



Ein feines Dessert
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Tiefkühlen: ca. 5 Stunden

Für 4 Personen

1 Flasche von 6 dl Inhalt

1 Form von ca. 2 l Inhalt, zum Tiefkühlen geeignet

Himbeersirup:

2,5 dl Wasser

500 g Himbeeren

½ Zitrone, Saft

600 g Zucker

Sauermilch-Glace:

500 g nordische Sauermilch

50 g Puderzucker

2 dl Rahm, steif geschlagen

einige Himbeeren zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Sirup: Wasser aufkochen. Himbeeren dazugeben, 3 Minuten kochen. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb giessen, abtropfen lassen, Saft auffangen.

2 Aufgefangenen Himbeersaft mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Schaum absieben, auf ca. 8 dl einkochen. 2 dl beiseitestellen, Rest siedend heiss bis knapp unter den Rand in die vorgewärmte Flasche füllen, sofort verschliessen, auf Küchentuch auskühlen lassen.

3 Glace: Sauermilch und Puderzucker verrühren, Rahm darunterziehen. Masse in die Tiefkühlform geben, 4-5 Stunden gefrieren. Alle 30-60 Minuten einmal gut umrühren. Oder Masse in der Glacemaschine gefrieren.

4 Glace leicht antauen lassen. In Stücke schneiden oder zu Kugeln formen, in Gläsern oder Schälchen anrichten, garnieren, Sirup dazu servieren.

Sirup kühl und dunkel lagern, so bleibt er bis zu 6 Monate haltbar.
Geöffnete Sirupflaschen im Kühlschrank aufbewahren und rasch geniessen.