



BASILIKUM-TOBLERONE GLACE

ZUTATEN

- 15 g** Basilikumblätter
- 100 g** Milch

- 200 g** Milch
- 300 g** Vollrahm
- 0.5 Stk** Vanilleschote
- 70 g** Zucker
- 3 Stk** Eigelb

- 100 g** Weisse Toblerone

ZUBEREITUNG

- 500 g Wasser mit 0.5 TL Salz aufkochen
- Basilikum begeben und 10-20 Sek. blanchieren, anschliessend im Eiswasser abkühlen und gut abtropfen (mit Küchentuch trocknen)
- Basilikum und 100 g Milch in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 8 pürieren, umfüllen
- Alle weiteren Zutaten ausser weisse Toblerone in den Mixtopf geben und für 8 Min. / 90 °C / Stufe 2 aufkochen
- Basilikum-Milch und Schokolade in Stücken begeben und 1 Min. / 90 °C / Stufe 2 mischen

- Glace durch ein Sieb in ein flaches Gefäss füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und komplett abkühlen lassen. Anschliessend für mind. 12 Stunden einfrieren.

- Gefrorene Glace Masse in Stücke schneiden (ca. 4x4 cm) und in den Mixtopf geben, 20 Sek. / Stufe 6 crushen und mit Hilfe des Spatels 10 Sek. / Stufe 4 cremig rühren. Sofort servieren oder noch einmal für 1-2 Stufen einfrieren.

TIPP

Diese Glace passt herrlich in den Sommer. Dazu passen frische Erdbeeren oder Himbeeren.