



SAUERRAHM-GLACE

ZUTATEN

- 1** Zitrone
- 150 g** Zucker
- 400 g** Rahm
- 360 g** Saurer Halbrahm
- 120 g** QimiQ
- 150 g** Milch

ZUBEREITUNG

1. Zitronenschale mit dem Sparschäler abziehen und zusammen mit dem Zucker 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren
2. Rühraufsatz einsetzen
3. Restliche Zutaten begeben und 20 Sek. / Stufe 4 aufschlagen
4. Masse in ein flaches Geschirr füllen und 24 Stunden einfrieren
5. Gefrorene Masse in eiswürfelgrosse Stücke schneiden
6. Die Hälfte davon mit 75 g Milch 40 bis 50 Sek. / Stufe 7 cremig rühren (Spatel einsetzen)
7. Die Masse umfüllen und diesen Vorgang mit der anderen Hälfte wiederholen