

# Omami's Erdbeerglace – Rezept

---

*Transkription und Bearbeitung: Philippe Kehl. November 2006.*

Rezept für ca 8–9 Portionen (zwei mittlere Formen).

Gut 500 g Erdbeeren purieren (Passevite!).

Circa 200 g Zucker.

Vier frische Eigelb (*kein* Eiweiss!).

Drei Deziliter *geschlagener* Vollrahm.

Saft von einer Citrone.

Erdbeeren, Citrone, Eigelb, Zucker mischen.

Rahm vorsichtig daruntermischen.

In Formen füllen.

Tiefkühlen.

Gibt mit nur Eigelb keine Splitter.

Vor Gebrauch einige Stunden im Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Evtl. Erdbeersauce (Dr. Oetker) dazu servieren.

# Omami's Erdbeerglace – Faksimile

## Erdbeerglace

Reiz. für ca. 8-9 Personen (2 mittlere  
Formen):

für 500 g Erdbeeren pürieren  
(Pansvite!)

ca. 200 g Zucker  
4 frische Eigelb (Kein Eiweiß!)  
3 dl. geschlagene Sahne  
Satz mit Limone

Erdbeeren, Limone, Eigelb, Zucker  
mischen u. Rollen vorsichtig  
darunter mischen.

In Formen füllen. Tichtkittel

Sett mit nur Eigelb keine Platte.  
An feuernd einige Stunden im  
Wassersbad langsam aufkochen.

W. Erdbeersauce (P. Vetter)  
dann servieren.

Quelle: Nammi