

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

Rezept für ca 8-9 Portionen (2 mittlere
Formen):

für 500 g Erdbeeren purieren
(Passevite!)

ca 200 g Zucker

4 frische Eigelb (kein Eiweiss!)

3 dl geschlagener Vollrahm

Saft von 1 Citrone

Erdbeeren, Citrone, Eigelb, Zucker
mischen u. Rahm vorsichtig
daruntermischen.

In Formen füllen. Tiefkühlen

Gibt mit nur Eigelb keine Splitter.
Vor Gebrauch einige Stunden im
Kühlschrank langsam auftauen lassen.

Ev. Erdbeersauce (Dr. Oetker)
dazu servieren.

Omami