

Eierschwamm-Glace

Zutaten für 1 Liter Glace:

300 g Eierschwämme

3 dl Wasser

150 g Zucker

1 Zitrone, nur Saft

4 dl Milch

7 Eigelb

100 g Zucker

1/3 Vanillestengel

2,5 dl Rahm

Die Eierschwämme grob hacken. Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten kochen. Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, während 10–15 Minuten leicht köcheln und anschließend auskühlen lassen. 1 dl Zuckersirup davon nehmen, mit Milch und Vanillestengel aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren, Milch langsam dazu geben und auf dem Siedepunkt unter stetigem Rühren mit der Holzgabel eindicken. (Die Creme darf nie richtig kochen, sonst gerinnt das Eigelb). Abkühlen lassen. Abgetropfte Eierschwämme fein hacken, mit dem Rahm unter die Creme ziehen. In einer Glacemaschine oder im Tiefkühler gefrieren. Bei der Zubereitung im Tiefkühlgerät sollten Sie die Glace zu Beginn zweimal im Abstand von einer Stunde aufrühren.

Falls Sie zur Abwechslung ein Parfait herstellen möchten, ziehen Sie vor dem Einfrieren 3 steif geschlagene Eiweiss unter die Masse. In einer Cakeform einfrieren und zum Servieren in Scheiben schneiden.

