

Rezept

Früchte-Glacé

Zutaten

- 3 Kugel Sorbet nach Wahl (Mango, Erdbeer, Zitrone)
- 3 Früchte nach Wahl (Banane, Heidelbeere, Erdbeere)
- 100 ml Sahne
- 1 Guetzli

Sonstiges

- Grosses Glacé-Glas
- Mixer

Preisberechnung

Früchte-Glacé zu Hause
ca. CHF 3.50

Früchte-Glacé im Restaurant
ca. CHF 10.50

Zubereitung

Zuerst müssen Sahne und Zucker vermischt und steif geschlagen werden. Danach kommen 3 Kugeln Sorbet nach Wahl in das grosse Glas. Anschliessend wird die geschlagene Sahne über dem Sorbet verteilt. Als nächstes werden die Früchte klein geschnitten. Danach kommen sie über das Sorbet. Das Guetzli wird als Dekoration ins Sorbet gesteckt. Fertig!

