

Express-Rahmglace

Für 3 – 4 Personen (ca. 5 dl Glace)



250 g Himbeeren oder andere reife,
gefrorene Beeren
100 g Puderzucker

1 dl Vollrahm, sehr kalt
1 EL Zitronensaft
1 Meringue, zerbröseln

In einen grossen Massbecher geben und mit einem
Stabmixer oder einer Küchenmaschine wie
Moulinex, Ronic oder Oskar mixen.

Beifügen und weitermixen, bis die Masse cremig ist.

Sofort servieren oder 1 – 2 Stunden im Tiefkühler
aufbewahren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf
www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

