

Sauerrahmglace

Zutaten für:

4 Portionen

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 120 | Gramm | Zucker |
| 3 | | Eigelb |
| 500 | ml | Sauerrahm oder Crème fraîche |
| 1/2 | | Orange; den Saft |

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen.

Sauerrahm und/ oder Crème fraîche und Orangensaft dazugeben und in der Glacemaschine gefrieren. Falls keine Glacemaschine vorhanden ist, die Glacemasse in einer Schüssel in den Tiefkühler geben und alle 15 Min. gut verrühren bis die Masse gefroren ist.