

GLACE

GENUSS VOM FEINSTEN

Im Sommer gibt es nichts Besseres als ein Glace. Kennst du schon die unterschiedlichen Glace-Arten? Und weisst du, wie du über Nacht dein eigenes Glace machen kannst? Entdecke diese und weitere spannende Informationen!

Hinweis

Glace gibt es in den unterschiedlichsten Formen.



Rahmglace & Co.

Hauptbestandteil dieser cremigen Glacen ist ein Milchprodukt wie Rahm oder Milch. Das wird zusammen mit Zucker und den anderen Zutaten, z.B. Schokolade, Fruchtpüree oder Vanille und oft auch Eier, zu einer Creme verarbeitet, die dann in der Eismaschine zu Glace wird.



Wasserglace

Wasserglace besteht hauptsächlich aus Zuckersirup, den man mit Fruchtpüree oder Fruchtsaft vermischt und dann gefriert. Man kann diese einfach zu Hause ohne Glacemaschine herstellen. Am besten verwendet man dazu Stängeli-Formen.



Sorbet

Die Grundzutaten von Sorbet sind Fruchtpüree oder -saft und Zuckersirup. Auch Eischnee kann daruntergemischt werden, so wird das Sorbet cremiger. Ein Sorbet wird während dem Gefrieren immer gut gerührt, so erhält es die samtige Konsistenz.



Nice Cream



Zusammensetzung aus Ice Cream (engl. für Glace) und ein N davor. Das N kommt von Nanas, was eine Kurzform von Bananas ist. Nice Cream ist eigentlich einfach angefrorene Banane, die man im Mixglas mit anderen Früchten, Nüssen oder Schokolade püriert.

1 SCHRITT

Banane schälen, in Rädli schneiden und über Nacht gefrieren

2 SCHRITT

Angefrorene Bananestückli zusammen mit Milch und Kakaopulver pürieren

3 SCHRITT

Nice Cream in eine Bowl oder Schale geben und dekorieren: z.B. mit Nüssen, Schoko- oder Kokosraspeln usw.

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf littlefooby.ch/wissen