



BeO-Kochtipp

Apfelschaum mit Vanilleglace

Zutaten

- 1 P Vanilleglace
- 5 Äpfel
- 1 Zitrone (Zitronensaft)
- 1 Eiweiss
- 2 dl Rahm
- Krokant / Schokoladenstreusel

Zubereitung

Vanilleglace aus dem Tiefkühler nehmen und leicht antauen lassen.

1 Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit der Hälfte des Zitronensaftes und dem Zucker mischen und 30 Minuten stehen lassen.

Die weiche Vanilleglace und den restlichen Zitronensaft in eine genügend grosse Schlüssel geben und verrühren.

Die übrigen Äpfel schälen und möglichst rasch an einer Bircherraffel direkt zur Glace reiben.

Eiweiss und Rahm getrennt sehr steif schlagen und zusammen mit den marinierten Apfelscheiben sorgfältig unter die Masse heben und in Dessertschalen füllen.

Sofort servieren oder bis zum Aftragen kühl stellen.

Beliebig mit Krokant oder Schokoladenstreuseln bestreuen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

