Mandelglace mit Birnen und Schokoladenstreuseln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	10 Std.
Garzeit	33 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Mandelglace

75 g Mandeln, geschält, ganz

300 ml Milch

300 ml Vollrahm

6 Eigelb

120 g Zucker

1 EL Rosenwasser

Mandeln über Nacht in Wasser einweichen, abtropfen und fein mahlen. Gut mit den restlichen Zutaten verrühren und in einen Beutel füllen. Auf Stufe 1 vakuumieren.

Birnen

4 Birnen

100 ml Birnen- oder Apfelsaft

2 EL Williams Birnen-Obstbrand

1 Zitrone, Saft

½ Vanillestängel, Mark

2 EL Zucker

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Restliche Zutaten für den Sud kurz aufkochen, auskühlen lassen und zusammen mit den Birnenhälften in einen Beutel füllen. Vakuumieren, Stufe 1.

Beide Beutel (Birnen und Glace) auf den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 84 °C während 25 Min.

Zubereiten

Beutel aus dem Gerät nehmen. Beutel mit der Glacemasse gut durchschütteln und auskühlen lassen. Glacemasse in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Immer wieder durchrühren, bis die Masse fest ist.

Schokoladenstreusel

Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen

50 g Mandeln, geschält, gemahlen

50 g weisse Schokolade

2 EL Zucker

1 EL Weissmehl

1 Eiweiss, verklopft

Schokolade raffeln und Eiweiss aufschlagen. Mit den anderen Zutaten mischen und krümelig auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech geben. In den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 180 °C während 8 Min.

Birnen mit dem Mandelglace und den Schokoladenstreuseln anrichten.

Tipps

Für das Mandelglace lässt sich anstatt gemahlener Mandeln und Milch auch Mandelmilch verwenden.

Das Mandelglace lässt sich auch mit einer Glacemaschine zubereitet werden.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Kuchenblech

Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 11.12.2019