

Dessert surprise - Glace aus dem Ofen oder Kugelgrill

...ein Dessert , wie man es sonst nur im Grand-Hotel bekommt das Sie aber auch zu Hause leicht und rasch herstellen können Sie brauchen dazu: 1 Packung Löffel-Biscuits, 2-3 Esslöffel Kirsch, ebensoviel Wasser, 1 Familienpackung Glace, etwas eingemachte Früchte, 3 Eier, 3 gehäufte Kaffeelöffel Zucker.

Zubereitung:

Wasser und Kirschvermischen; Löffelbiscuits **Pèlerines** mit der Unterseite kurz darin tunken, auf eine feuerfeste Platte legen, Glaceklotz auf Biscuits legen, Früchte (Ananas- oder Pfirsichstückchen, Cocktailkirschen, Mandarinchenschnitzchen usw.) darauf verteilen; mit der Eiermasse* übergiessen; 3-4 Minuten in den sehr stark vorgeheizten Backofen stellen und sofort servieren.

* **Eiermasse:** Eigelb und Zucker zu einer luftigen, cremigen Masse rühren und sorgfältig mit dem steifgeschlagen Schnee aus Eiweiss vermischen. Das Eigelb muss mit dem Zucker wirklich zu einer Sauce aufbereitet werden.

Unser TIP: Achten Sie darauf, dass die Glace erst kurz vorher aus der Tiefkühltruhe genommen wird, so dass sie noch sehr fest ist.

Die BEANS haben das ganze in einer feuerfesten Schale auf dem geschlossenen Kugel Grill bei guter Hitze ca. 5 Min. gegrillt!