

Gericht für 8 Personen gerechnet !

Apfelstreusel-Gewitter mit Glace

Apfelstreusel:

10 grosse Äpfel die nicht stark verkochen z.B. Golden

Saft von 1 Zitrone

130g Mehl

100g Kalte Butter in kleine Stücke geschnitten

150g Zucker

Die Äpfel schälen und fein scheibeln. Die Apfelscheibchen in eine gefettete Gratinform geben.

Mehl, Butter und Zucker mit den Fingern verreiben.

Die Streuselmasse über die Äpfel verteilen.

Backen bei 220°C etwa 40 min.

Der Streusel darf goldbraun sein

Direkt aus dem Ofen auf den Tisch bringen

Dazu Glace servieren. Eventuell das Ganze mit Zimt bestäuben.

Fior-di-Panna Glace:

4 Eiweiss

80g Zucker

2dl Milch

3dl Vollrahm steif geschlagen

Für die Glace Eiweiss steif schlagen.

Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt.

Milch und Rahm darunter mischen.

Im Tiefkühler 4 Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals durchrühren.

Als eigentlich fast bessere Alternative bietet sich allerdings die Verwendung einer in der Region professionell hergestellten, herrlich fein schmelzenden, köstlichen Glace geradezu an !!!