

Kirsch-Rahmglace

4 Personen



Zutaten:

- 2 - 3 Meringueschalen
- 6 kandierte Kirschen
- 3 dl Rahm
- 60 g Puderzucker
- 2 EL Kirsch

Zubereitung:

- Meringues zerbröseln und die Kirschen klein schneiden.
- Rahm steif schlagen, Puderzucker und Kirsch beifügen und die Meringues und Kirschen vorsichtig unterziehen.
- In eine mit Alufolie ausgelegte Cakeform füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Tipp:

Die Kirsch-Rahmglace ist einfach zu machen und lässt sich problemlos Wochen vorher zubereiten. Für Kinder den Kirsch weglassen oder durch 3 EL Amarettosirup oder 6 bis 8 Tropfen Bittermandelaroma ersetzen.

Rezept von Ruth Niklaus, Hindelbank

Quelle: Berner Landfrauenküche

