



ICE CREAM DUO ICE40BCE

SPARGEL- WASABI-GLACÉ

by Meta Hillebrand



Spargel-Wasabi-Glacé

by Meta Hillebrand

Zutaten

- 300 g Spargelspitzen klein geschnitten
Salzwasser mit Prise Zucker und Butter
- 2 dl Vollrahm
- 2 dl Milch
- 1 Eigelb
- 10-15 g Wasabipaste

Zubereitung

Die feingeschnittenen Spargeln im Butter-Salz-Zuckerwasser kochen, den Saft abschütten.

Dazu den Rahm und die Milch geben und mit dem Stabmixer pürieren, dazu das Ei geben und durch ein feines Sieb passieren.

Zuletzt noch abschmecken und kühlen.

Wenn die Masse kalt ist, kann sie in die Glacé-Maschine gegeben werden.
Wichtig: Der Eiskühler muss vorher 12 Stunden im Tiefkühler gestanden sein, damit das Glacé auch fest werden kann.

Cuisinart[®]

YouTube: <http://bit.ly/1egIROZ>
www.facebook.com/CuisinartSuisse
www.cuisinart-suisse.ch