

Leche Merengada



Zubereitung

Für 4-6 Personen

Die Leche Merengada ist eine Zimtglace, welche mit geschlagenem Eiweiss bereichert wird. Vor dem Servieren lässt man sie im Kühlschrank antauen, damit sie schön cremig wird. Damit die Glace beim Essen nicht zu schnell schmilzt, am besten in einem zuvor im Tiefkühler kalt gestellten Glas servieren.

1 Die Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Zimtstange und die Schale einer 1/4 Orange beifügen und alles 15 Minuten ziehen lassen.

2 Die Milch durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Nun die Milch in der Glacemaschine gefrieren lassen oder mit der Schüssel in den Tiefkühler stellen. In diesem Fall die Masse, sobald sie zu gefrieren beginnt, von Zeit zu Zeit mit einem Schneebesen kräftig rühren.

Zutaten

6 dl Milch
60 g Zucker
1 Zimtstängel
1 Orange
2 Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Puderzucker
Zimtpulver, zum Bestreuen

3 Ist die Glace cremig gefroren, das Eiweiss mit eine Prise Salz steif schlagen. Dann nach und nach den Puderzucker beifügen und den Eischnee 2-3 Minuten weiterschlagen.

4 Das Eiweiss mit dem Schneebesen kräftig unter die noch cremige Glace rühren. Anschliessend die Glace ganz gefrieren lassen.

5 Vor dem Servieren die Glace während 30-45 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Die Glace nochmals kräftig rühren und anschliessend in gekühlte Gläser füllen. Mit etwas Zimt bestreuen und sofort servieren.