Karamell-Glacé mit Miso

Ausgefallen / Dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	40min	20min

Heute verrate ich euch ein tolles Rezept für ein leckeres selbstgemachtes Glacé in einer originellen Geschmacksrichtung: Miso-Karamell! Zuerst stellen wir das Miso-Karamell her, das vom Aroma einem Karamell mit gesalzener Butter ähnelt. Danach wird die Mischung mit den restlichen Zutaten für das Glacé vermischt und in die Eismaschine gegeben. Wenn du keine Eismaschine besitzt, kannst du die Glacé-Mischung auch direkt in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten kurz umrühren. Das Ergebnis wird dann zwar nicht so cremig, aber es funktioniert trotzdem gut!

Liste des ingrédients

Für das Miso-Karamell

150g Zucker

2,5 dl Vollrahm

2 EL weisse Misopaste + 2 EL Wasser

Für das Glacé

5 dl Milch

1 dl Doppelrahm

3 Eigelbe

50g Zucker

Étapes de préparation

1

Zuerst mit der Zubereitung des Karamells beginnen. Dazu den Vollrahm erhitzen und anschliessend in der Pfanne warmhalten. Die Misopaste mit dem Wasser vermischen um sie zu verdünnen. Danach durch ein feines Sieb filtern.



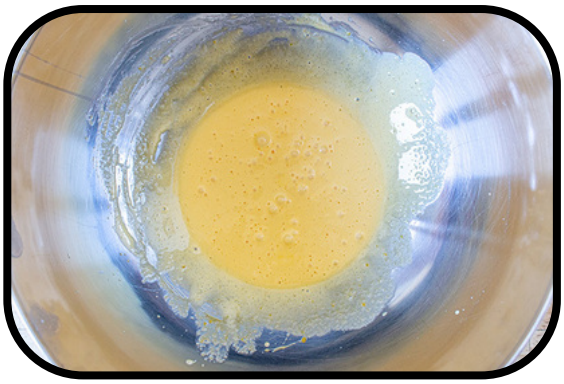
2

Den Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, sodass Karamell entsteht. Sobald der Zucker flüssig ist, den Topf vom Herd nehmen und den warmen Rahm dazugiessen. Dabei kräftig umrühren (pass auf, dass du dich nicht verbrennst, es können sich dabei grosse Blasen bilden). Zum Schluss die verdünnte Misopaste einarbeiten und die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



3

Für das Glacé die Milch und den Doppelrahm ebenfalls in einem Topf erhitzen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel kräftig verquirlen, bis eine schaumige und weissliche Mischung entsteht.



4

Die heisse Milch-Doppelrahm-Mischung über das Karamell giessen und anschliessend die Eigelb-Zucker-Masse ebenfalls untermischen. Alles zusammen unter ständigem Rühren wieder auf den Herd stellen, bis die Mischung eindickt.



5

Anschliessend die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie bedeckt für mindestens 4 Stunden (bis über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit für ca. 40 Minuten in die Eismaschine geben.



6

Das Glacé noch für ein paar Stunden in den Gefrierschrank stellen, bevor du es geniessen kannst. Guten Appetit!

