

Mandel Halbgefrorenes



Zubereitung (4 Personen)

4 Förmchen von ca 1.5 dl Grösse
2 frische Eier
3 EL Zucker
40 g Mandelmasse gefroren
¼ TL Bittermandelaroma
100 g Mascarpone
1.8 dl Rahm

2 dl Marsala
8 kleine frische Feigen
2 EL Mandelstifte

Halbgefrorenes (kann bis 1 Monat vorher hergestellt werden)

- Mandelmasse an Bircherraffel reiben
- Eigelb + Zucker schaumig rühren
- Mandelmasse + Bittermandelaroma begeben und weiterrühren, bis die Masse hell und cremig ist
- Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiterrühren, bis die Masse kalt ist
- Rahm steif schlagen
- Eiweiss steif schlagen
- Mascarpone + Rahm + Eischnee nacheinander sorgfältig unter die Masse ziehen
- Masse in Förmchen füllen
- Zugedeckt ca. 3 Std gefrieren (oder bis zu einem Monat vorher herstellen)

Marsala Feigen

- Feigen längs halbieren
- 2 EL Zucker + 2 EL Wasser in einer weiten Pfanne ohne rühren aufkochen
- Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht
- Pfanne von der Platte ziehen, Marsala dazugiessen, aufkochen und Feigen begeben
- 3 Minuten köcheln und zugedeckt beiseite stellen
- Mandeln mit dem Zucker in der Pfanne unter Rühren rösten, bis der Zucker hellbraun caramelisiert ist
- Mandeln aus der Pfanne nehmen, abkühlen und voneinander lösen

Servieren

- Glace ca 15 -30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen
- Feigen leicht wärmen
- Glace auf Teller stürzen
- Feigen daneben anrichten
- Glace mit Mandelstiften garnieren