



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Rahm Glace mit Crème de Cassis

Für 8 Personen

Zutaten :

400 gr. Crème Fraîche

1 dl Milch

2 dl Schlagrahm

150 gr Zucker

15 gr Vanillezucker

Vom Fass Crème de Cassis

Vom Fass Olio extra vergine di Oliva al Limone

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Ei geröstete Mandelsplitter

Pfefferminzblätter

Den Rahm steif schlagen und mit Zucker und Vanillezucker süssen. Die Crème Fraîche mit der Milch verrühren und unter den geschlagenen Rahm ziehen. Die Masse in der Eismaschine, ca 30-45 Min., fest werden lassen.

Grosse Eiskugeln auf einen Crème de Cassis Spiegel servieren und am Tisch Zitronen-Olivenöl und schwarzem Pfeffer darüber geben. Mit Mandeln und Pfefferminze garnieren.

