

für 4 Personen

Rezept von Marion Michels und Marvin Lange

Pfirsich- und Blaubeergratiné

WERKZEUGE

- 2 Mini-Kastenformen
- Trüffelhobel

ZUTATEN

Pfirsichgratiné

- 1l Pfirsichpulp
- 5 El Puderzucker
- ½ Bio-Zitrone, Saft

Blaubeergratiné

- 1l Blaubeerpulp
- 5 El Puderzucker
- ½ Bio-Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Blaubeergratiné

Den Blaubeerpulp mit Puderzucker und Zitronensaft aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. In eine Mini-Kastenform füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Tiefkühler 12 Stunden gefrieren.

Pfirsichgratiné

Den Pfirsichpulp mit Puderzucker und Zitronensaft aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. In eine Mini-Kastenform füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Tiefkühler 12 Stunden gefrieren.

ANRICHTEN

Den tiefgekühlten Pulp aus der Form stürzen. Mit dem Trüffelhobel direkt in die Gläser hobeln. Da das Gratiné sehr schnell schmilzt, empfiehlt es sich, die Gläser im Eisbett vorzukühlen und so zu servieren.

