



## schnelles Fruchtglacé

### Zutaten

60 g	Zucker
300 g	gefrorene Beeren
100 g	Rahm/Sauerrahm

### Zubereitung

Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Puderzucker mit dem Spatel nach unten schieben. Gefrorene Beeren zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Rahm oder Sauerrahm zugeben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem cremigen Glacé verarbeiten.

Sofort servieren oder in den Tiefkühler.

### *Tipps & Varianten*

Glacé in eine Gugelhopf-Form (Silikon) geben und tiefkühlen. Jetzt ein weiteres Glacé z.B. mit gefrorenen Mangos herstellen und auf die Beerenglacé geben und tiefkühlen. Vor dem Servieren kurz im Kühlschrank antauen lassen.

Option: zwischen die beiden Glacés etwas zerkrümelte Meringues geben.