



Prep Time
10



Cook Time
-



Portionen
6 Personen



Aufrufe
271



Zutaten

200 ml Sahne

100 g Oswald Vanille Glace Pulver

35 g Orangen Schokolade

1 Orange

Oswald Salted Caramel Timutpfeffer

STEP BY STEP

Glace herstellen, Glace frieren, Orange filetieren, Servieren.



Eis herstellen:

Die Sahne mit dem Glace Pulver vermischen und mit dem Mixer auf kleinster Stufe kurz schlagen. Dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten mischen, bis die Masse dicklich ist.



Schokolade zufügen:

Die Schokolade hacken und darunter mischen.



Einfrieren:

In ein Gefäss geben und mindestens 6 Stunden einfrieren. Das Glace wird schön weich und cremig.



Servieren:

Zum Servieren eine Orange schälen und filetieren. Das Glace in schöne Gläser geben, die Orangenfilets darüber geben und grosszügig mit dem Salted Caramel Timutpfeffer bestreuen!



Tipps:

Für eine leichtere Variante kann die Sahne durch Milch und die Orangenschokolade durch Chilischokolade ersetzt werden.