



Tipp



Für dieses Rezept empfehlen wir die Verwendung von Silikonformen, da sie das Herausnehmen der Glacés besonders einfach machen :)

Caotina®

Hausgemachte Glacé am Stiel



Zubereiten
10 bis 20 Minuten



Kühl stellen
5 Stunden



Zutaten sind pro Eis

Du brauchst...

- 80 g Rahmquark (Tipp: für ein leichteres Eis, kann Skyr oder Magerquark verwendet werden)
- 1 EL Caotina Original, Caotina Blanc oder Caotina Noir Pulver
- 10 g von der gewünschten extra Zutat (siehe im Rezept-Beschrieb)

So einfach geht's:

Caotina Original

- ♥ Vermische den Quark mit 1 Esslöffel Caotina Original Pulver
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Noir mit dunklen Schokoladensplittern

- ♥ Raffle 10 g dunkle Schokolade in kleine Splitter und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Noir Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit Vanille

- ♥ Vermische den Quark mit 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver und einer Messerspitze Vanilleextrakt.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc und Mango

- ♥ Schneide 10 g Mango in kleine Stücke und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc und Erdbeerkonfitüre

- ♥ Vermische 10 g Erdbeerkonfitüre mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit Kokosflocken

- ♥ Vermische 10 g Kokosflocken mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit dunklen Schokoladensplittern

- ♥ Raffle 10 g dunkle Schokolade in kleine Splitter und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Noir Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit karamellisierten Cashewnüssen

- ♥ 10 g Cashewnüsse verkleinern um mit 1 Kaffeelöffel Zucker und 1 Esslöffel Wasser in eine weite Pfanne geben.
- ♥ Bei mittlerer Hitze Zucker langsam schmelzen lassen. Dabei die Pfanne leicht schwenken, um den Zucker gleichmässig zu verteilen.
- ♥ Sobald der Zucker braun wird, die Masse auf ein Backpapier schütten, auskühlen lassen.
- ♥ Vermische die karamellisierten Nüsse und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver mit dem Quark.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.