

# Glacebombe mit Pfirsich, Melone und Himbeeren

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

### Pfirsichglace

3 Pfirsiche  
50 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon  
300 g Naturejoghurt, griechisch  
2 dl Rahm

### Melonenglace

0.5 Melone, (Galia, grünfleischig)  
Lebensmittelfarbe, grün, nach Belieben  
1.5 dl Rahm  
50 g Meringuesschalen

### Himbeermasse

300 g Himbeeren  
2 Esslöffel Zucker  
1 Teelöffel Zitronensaft

### Für den Kleinhaushalt

Zutaten halbieren und die Massen, wie im Tipp beschrieben, nacheinander in eine kleinere Schüssel oder Cakeform füllen. Die Glace hält sich gut verpackt etwa 1 Monat im Tiefkühler.

### Info

Pro Portion  
3 g Eiweiss  
13 g Fett  
16 g Kohlenhydrate  
193 kKalorien  
808 kJoule

## ZUBEREITUNG

Ergibt 12 Portionen

1 Eine runde Schüssel von 1½ Liter Inhalt zum Vorkühlen in den Tiefkühler stellen. Eine kleinere runde Schüssel von 3½ dl Inhalt auf der Innen- und Aussenseite mit Klarsichtfolie auskleiden.

2 Für die Pfirsichglace die Pfirsiche halbieren und den Stein auslösen. Mit 3–4 Esslöffeln Wasser in eine Pfanne geben und zugedeckt im eigenen Saft weich dünsten. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen, dann häuten. Mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Auskühlen lassen.

3 Den Joghurt unter das Pfirsichpüree rühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Die Creme in die grössere vorgekühlte Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen.

4 Für die Melonenglace die Melone entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale schneiden. In einen Mixbecher geben und fein pürieren. Nach Belieben die Lebensmittelfarbe beifügen. Vom Püree 2½ dl abmessen, restliches Püree nach Belieben als Garnitur kühl stellen.

5 Den Rahm steif schlagen und auf das Melonenpüree geben. Die Meringues grob dazubröseln und alles sorgfältig mischen. In die kleine, mit Folie ausgelegte Schüssel geben.

6 Die leicht angefrorene Pfirsichmasse in der grösseren Schüssel gut durchrühren. Dann die kleine Schüssel in die Pfirsichmasse drücken, sodass beide Glacemassen gleich hoch in den Schüsseln liegen. Wieder in den Tiefkühler stellen und vollständig gefrieren lassen.

7 Für die Himbeermasse die Himbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft in den Mixbecher geben und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.

8 Wenn die Glace gefroren ist, aus dem Tiefkühler nehmen. Die kleine Schüssel aus der Pfirsichglace nehmen und die darin enthaltene Melonenglace sorgfältig herauslösen. Die Mulde in der Pfirsichglace mit dem Himbeerpüree ausstreichen und die Melonenglace hineinsetzen (siehe Tipp). Die Schüssel wieder in den Tiefkühler stellen und nochmals mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

9 Die Glace vor dem Servieren 30 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Dann

auf eine Platte stürzen und wie eine Torte in Stücke schneiden. Nach Belieben mit frischen Früchten und/oder Frucht пюре garnieren.

Tipp Das Auseinanderlösen der Pfirsich und Melonenglace ist nicht ganz einfach. Am besten geht es, wenn man zuerst die Melonenglace aus der kleinen Schüssel löst, indem man eine biegsame Palette zwischen Plastikfolie und Schüssel schiebt. Wenn man die Glace herausgelöst hat, die kleine Schüssel kurz mit heissem Wasser füllen, so lässt sie sich von der darum herumliegenden Pfirsichglace lösen. Einfacher geht es, wenn man die 3 Glacen schichtweise in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel oder Cakeform füllt. Dafür zuerst die Melonenglace einfüllen und anfrieren lassen. Dann das Himbeerpüree darauf geben und kurz anfrieren lassen. Zuletzt die Pfirsichglace einfüllen.