

Sans sucre
cristallisé ajouté

Läckerli Huus
BASLER ORIGINAL

Glace aux Läckerli Nature aux amandes et au miel

pour 1 litre de glace



RECETTE

Préparation: env. 30 min

Congélation: env. 30 min dans la sorbetière, env. 5 h sans sorbetière

Moule à cake de 1 litre

2,5 dl de lait

1 c. à s. de purée d'amandes

170 g de miel liquide, par ex. miel d'acacia ou miel de fleurs

1 pincée de sel

6 jaunes d'œufs

1,5 L d'eau froide

5 dl de crème entière fouettée jusqu'à une consistance ferme

80 g d'amandes entières grillées, hachées grossièrement

80 g de Läckerli Nature aux amandes et au miel, coupés en petits dés

2 c. à s. de miel liquide, par ex. miel d'acacia ou miel de fleurs

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer le lait dans une poêle, ajouter la purée d'amandes et le miel, mélanger jusqu'à ce que la purée d'amandes et le miel aient fondu, saler.
- 2 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtention d'une mousse, ajouter lentement aux jaunes d'œufs le mélange miel/lait d'amandes sans cesser de mélanger.
- 3 Reverser le tout dans la poêle puis porter à ébullition tout en mélangeant avec le fouet jusqu'à ce que la préparation commence à s'épaissir. Verser la préparation dans un saladier.
- 4 Continuer à mélanger la préparation avec le fouet dans un bain-marie froid jusqu'à ce qu'elle ait refroidi. Incorporer délicatement la crème fouettée.
- 5 Réserver respectivement 30 g des amandes et des Läckerli Nature aux amandes et au miel, ajouter le reste de la préparation puis laisser congeler dans la sorbetière, ou bien introduire 2-3 cm de la préparation dans un moule et laisser congeler pendant 4-5 heures tout en mélangeant fréquemment.
- 6 Les amandes et les Läckerli Nature aux amandes et au miel mis de côtés sont saupoudrés sur la glace. Servir la glace aussitôt ou la couvrir et la laisser au congélateur jusqu'au moment de servir. Verser les 2 c. à s. de miel juste avant de servir.