

## **Eiscreme, Glace, Sorbet**

Es geht nichts über hausgemachte Glace, Sorbets und andere Eisspezialitäten. Sie sind schnell zubereitet und schmecken unnachahmlich frisch. Der Vielfalt an Geschmacksnuancen sind keine Grenzen gesetzt und es werden nur die besten natürlichen Zutaten verwendet, reife Früchte und frischer Rahm, ohne Farbstoffe und Konservierungsmittel.

75 abwechslungsreiche Eisrezepte für viele Gelegenheiten und jede Jahreszeit zeigen die vielfältigen Möglichkeiten, von den Klassikern wie Creme- und Joghurteis über leichte Sorbets aus Fruchtpüree, aromatischen Weinmischungen und anderem bis zu Granités aus Saft, der gefroren und zu Eiskristallen geschabt wird. Besonders beliebt sind Eisspezialitäten mit Früchten, und buchstäblich gross in Form sind festliche

Kreationen wie Eisbomben, Eistorten oder Glacerouladen. Alle Rezepte sind auch ohne Eismaschine leicht nachvollziehbar.

Eine unterhaltsame Warenkunde erzählt Geschichten rund ums Eis, erklärt alles über den richtigen Umgang mit Eis und beschreibt die verschiedenen Eismaschinen sowie anderes eisiges Zubehör.

AT-Verlag, Aarau  
19.90 sFr  
ISBN: 978-3-85502-793-4

