

Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Desserttraum. Eis im Winter? Jawohl! Denn jetzt schmeckt nichts so gut wie die Kombination aus Mandel, Vanille und Schokolade - egal in welcher Form und in welcher Konsistenz.

- 1 -

Sahne, Milch und 65 g Zucker bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse kleine Blasen wirft. Hitze herunterschalten.

- 2 -

Eigelbe mit restlichem Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Sahne-Milch-Mischung unterrühren. Nach und nach unter die heiße Sahne-Milch-Mischung rühren. Unter Rühren ein auf ca. 75 °C erhitzen und vom Herd nehmen.

- 3 -

Masse durch ein Sieb passieren, mit Salz und Vanilleextrakt verfeinern und in eine kleine Schüssel füllen. Eiswürfel mit kaltem Wasser in eine große Schüssel geben, Schüssel mit Eismasse hineinsetzen und ca. 5 Minuten kalt rühren.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen. Mandeln ohne Fett anrösten und kurz vor Ende der Gefrierzeit dazugeben.

- 5 -

Für die Schokoladensauce Zucker, Wasser, Kakao, Zuckerrübensirup und Salz zum Kochen bringen und

Zutaten für 6 Personen

Für die Eiscreme

5 Eigelb
115 g Zucker
470 ml Sahne
235 ml Milch
1/4 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
60 g gehackte oder gehobelte Mandeln, geröstet
130 ml Schokoladensauce

Für die Schokoladensauce

100 g Zucker
120 ml Wasser
6 Esslöffel Kakaopulver
60 ml Zuckerrübensirup
1/8 Teelöffel Salz
30 g Zartbitterschokolade, gehackt
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Vanilleeis allein ist ja schon eine Wucht. Wenn du es mit einer süßen Schokoladensauce und gerösteten Mandelkernen verfeinerst, wird es ein winterlicher

Mandel-Vanille-Eis mit Schokoladenswirl

einkochen lassen. Schokoladenraspeln dazugeben und auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Schokoladensauce unter das Eis rühren.