

Passionsfrucht-Eis mit Amarettini-Crumble

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

180
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Frucht-Curd ihre Bahnen durch die kühle Eiscreme und knusprige Amarettini-Krümel bahnt. Einfach zum Dahinschmelzen.

- 1 -

Für den Curd Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch ausschaben und auffangen. In einem kleinen Topf mit Maracujasaft und Zucker mischen und bei mittlerer Hitze erwärmen.

- 2 -

Eigelbe mit einem Schneebesen etwas aufschlagen, langsam zur Zucker-Saft-Mischung gießen und unter stetigem Rühren ca. 10 Minuten weiter erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und einrühren. Hat die Masse angezogen, Butter unterrühren, von der Hitze nehmen und vollständig auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Eiscreme Sahne, Maracujasaft, Kondensmilch und Inulin mischen. Vanilleschote auskratzen und Mark unterrühren. Masse in die Eismaschine füllen, einschalten und ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

- 4 -

Amarettini grob zerbröseln. 1/3 der Eiscreme in eine Kastenform füllen. 1/3 des Passionsfrucht-Curds darüber geben und 1/3 der Amarettinibrösel darüber verteilen. Mit einem Löffel Masse grob unterheben. Zweites und letztes Drittel der Zutaten ebenso darüber schichten und mit Amarettinibröseln abschließen. Für mindestens 2 Stunden einfrieren.

Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

100 g Sahne
400 g Maracujasaft
150 g Kondensmilch, gezuckert
40 g Inulin
1 Vanilleschote
50 g Amarettini Kekse

Für den Curd

4 Passionsfrüchte
80 ml Maracujasaft
70 g Zucker
2 Eigelb
60 g Butter
1 Teelöffel Speisestärke

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Kastenform

Maracuja oder Passionsfrucht? Völlig egal unter welchem Namen dir die kleine, runde Tropenfrucht mit dem strahlend gelben Inneren besser bekannt ist, in selbstgemachtem Eis macht sie immer eine perfekte Figur. Besonders dann, wenn sie sich als dickflüssiger