

Birnen - Eis mit Marmoreffekt

Kategorien: Süßspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

| | | |
|-----|-------|------------------------|
| 2 | | Reife, saftige Birnen |
| 1 | Essl. | Zitronensaft |
| 1 | Essl. | Zuckersirup |
| 50 | Gramm | Zartbitterschokolade |
| 5 | Essl. | Schwarzer Kaffee |
| 1 | Essl. | Aprikosenkonfituere |
| 2 | Essl. | Crème fraîche |
| 1 | Prise | Zimt |
| 100 | ml | Milch |
| 1 | Teel. | Bourbon-Vanille-Zucker |
| 100 | Gramm | Süße Sahne |

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Birnenwürfel sofort mit dem Zitronensaft und dem Zuckersirup puerieren, damit die Früchte nicht braun werden. Dann das Birnenpueree abdecken und kalt stellen.
3. Die Schokolade mit dem Kaffee und der Aprikosenkonfituere im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Crème fraîche und den Zimt zugeben und alles mit dem Schneebesen aufschlagen.
5. Die Schokocrème bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
6. Die Milch in einem Topf mit dem Bourbon-Vanille-Zucker und der Sahne aufkochen.
7. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne-Milch im Eiswasserbad abkühlen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Haut bildet.
8. Das Birnenpueree mit der Sahne-Milch mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

9. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
10. Die Eismasse anschliessend in den vorgekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 40 Minuten gefrieren lassen.
11. Das Ruehrwerk ausschalten, die Eiscreme in einen Tiefkuehlbehaelter fuellen und ins Gefrierfach stellen.
12. Die Schokoladencreme in den Eisbehaelter geben und ca. 10 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten. " Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "
13. Die Birneneiscreme aus dem Gefriergeraet nehmen und schichtweise,

Birnen - Eis mit Marmoreffekt

(Fortsetzung)

abwechselnd mit der Schokoladencreme, in ein Rührgefaess geben.

14. Die Eiscreme mit einem Handrührgeraet bei niedrigster Stufe kurz durchruehren, so dass ein Marmoreffekt entsteht. Nach Belieben die Eiscreme in einen Tiefkuehlbehaelter geben und im Gefriergeraet nachfrieren.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Birnenpueree und die Schokocreame wie zuvor beschrieben zubereiten. Die Milch mit dem Bourbon-Vanille-Zucker aufkochen, die Sahne weglassen, und weiter verarbeiten. Die Sahne steif schlagen und erst behutsam mit der Birnenmasse mischen, bevor diese in einen flachen Gefrierbehaelter gefuellt wird. Die Schokoladencreme zum spaeteren Zeitpunkt (gefriert schneller als die Birnenmassen) ebenfalls in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und beide Eismassen zugedeckt im Gefrierfach bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eismassen alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Sobald das Birnen-Eis beginnt fest zu werden wie zuvor beschrieben mit der Schokoladencreme mischen. Die Mischung anschliessend weitere 3-4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.