

Cappuccino - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

200	Gramm	Suesse Sahne
50	Gramm	Brauner Zucker
100	ml	Kaffeesahne
1		Eigelb
100	Gramm	Creme double
50	ml	Starker Espressokaffee
30	ml	Kaffeelikoer; (bei Kindern Weglassen)
20	Gramm	Dunkle Schokolade; grob Gehackt

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Sahne mit dem Zucker und der Kaffeesahne erhitzen, bis sich der Zucker vollstaendig geloest hat.
2. Das Eigelb schaumig schlagen und mit dem Schneebesen unter die Sahnemischung schlagen.
3. Die Masse kurz aufschaeumen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, die Mischung in ein kuehles Gefaess fuellen und im Eiswasserbad kalt schlagen.
4. Die Creme double mit dem Espressokaffee glatt ruehren und mit der abgekuehlte Sahnemischung aufschlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Creme zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen.
7. Sobald die Masse beginnt fest zu werden, nach Belieben den Kaffeelikoer sowie die gehackte Schokolade unterziehen. Bei der Zugabe von Kaffeelikoer verlaengert sich die Gefrierzeit etwa um 10 Minuten. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Den Zucker nur mit der Kaffeesahne erhitzen und wie zuvor beschrieben weiter verarbeiten. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach etwa 4 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Sobald das Eis beginnt fest zu werden, den Kaffeelikoer und die gehackte Schokolade unterziehen, Anschliessend das Eis weitere 3-4 Stunden gefrieren lassen, dabei die aeusseren gefrorenen Schichten oefter mit einer Gabel nach innen ruehren. Das Cappuccino-Eis vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.