

Cassata - Eis

Kategorien: Süßspeise, Eis, Exotisch

Zutaten für: 500 Milliliter

75	Gramm	Kandierte Früchte
20	ml	Maraschinlikör; (bei Kindern weglassen)
4	Essl.	Ahornsirup
250	Gramm	Mascarpone
100	ml	Süße Sahne
100	ml	Milch
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die kandierte Früchte klein hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Maraschinlikör und 2 Esslöffeln Ahornsirup beträufeln.
2. Den Mascarpone mit dem restlichen Ahornsirup glattrühren.
3. Die Sahne mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne-Milch abkühlen lassen und anschließend unter den Mascarpone rühren.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
6. Die Eismasse ohne die Maraschinfrüchte in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.
7. Sobald das Eis fest wird, die Maraschinfrüchte unterziehen und das Eis weitere 15-20 Minuten gefrieren lassen. Die Eiscreme nach Belieben im Eisbehälter nachfrieren lassen, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät

Die Maraschinfrüchte wie zuvor beschrieben zubereiten und den Mascarpone verarbeiten. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen, dabei die Sahne weglassen. Die Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfüllen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter unterheben.

Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 4-5 Stunden bei mind. -18 Grad festwerden lassen. Dabei mit einer Gabel die äußeren gefrorenen Schichten öfter nach innen rühren. Sobald das Eis fest wird, die Maraschinfrüchte unterziehen und weitere 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Cassata-Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.