

Mokka - Crisp - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

75	Gramm	Mokkabohnen (aus Schokolade)
250	ml	Milch
2		Eigelb
1/2	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Suesse Sahne
20	ml	Mokkalikoer; (bei Kindern Weglassen)
30	Gramm	Krokantstreusel

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Mokkabohnen mit der Milch im heissen Wasserbad erhitzen, bis die Mokkabohnen geschmolzen sind, anschliessend den Topf vom Herd nehmen, die Mokkaamilch glatt rühren und abkühlen lassen.
2. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen, die Sahne untermehren und die Mischung im heissen Wasserbad unter kraeftigem Rühren mit dem Schneebesen 3 Minuten erhitzen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Masse in ein kühles Gefaess füllen und im Eiswasserbad abkühlen lassen. Die Mokkaamilch mit der Eigelb-Sahne mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

4. Die Masse zugedeckt Masse im Kuehlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
5. Den Mokkalikbr unterziehen, dann die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen.
6. Die Krokantstreusel unter die Eiscreme mischen und weitere 10 Minuten gefrieren lassen. Die Mokka-Crisp-Eiscreme eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Mokkaamilch wie zuvor beschrieben herstellen. Die Eigelb-Sahne-Mischung nur mit der Haelfte der Sahne zubereiten. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Den Mokkalikoer zu diesem Zeitpunkt noch nicht zugeben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 4 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei die aeusseren gefrorenen Schichten oeffter mit einer Gabel nach innen rühren. Den Mokkalikoer und die Krokantstreusel nach Belieben unter die Eismasse rühren und alles weitere 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.