

Nougat - Eis

Kategorien: Suessspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

100	Gramm	Nuss-Nougat (Fertigprodukt)
200	Gramm	Suesse Sahne
150	Gramm	Milch
2		Eigelb
25	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Pistazien

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Den Nuss-Nougat im heissen Wasserbad mit der Haelfte der Sahne und 100 ml Milch schmelzen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse glattruehren.
3. Die Eigelbe mit dem Puderzucker aufschlagen und mit der restlichen Sahne und 50 ml Milch unter staendigem Ruehren aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung in die Nougat-Sahne ruehren.
5. Die Mischung in ein Eiswasserbad stellen und mit dem Handruehrgeraet kalt schlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Nougat-Creme zugedeckt Masse in den Kuehlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
7. Die Pistazien fein mahlen.
8. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und etwa 30 Minuten gefrieren lassen.
9. Dann die gemahlene Pistazien unterziehen und die Eiscreme weitere 10 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Nougat-Eis noch einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die mit dem Puderzucker aufgeschlagenen Eigelbe nur in der Milch aufkochen. Die Sahne steif schlagen und erst unter die Nougat-Creme heben, bevor Sie diese in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach einige Stunden bei mind. -18 Grad festwerden lassen, von Zeit zu Zeit die aeusseren gefrorenen Eisschichten mit einer Gabel nach innen ruehren. Dann die gemahlene Pistazien unterziehen. Die Eiscreme weitere 3-4 Stunden gefrieren lassen. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.