

Pfirsich - Quark - Eis - Raffiniertes

Kategorien: Früchte, Cremeis, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

200	Gramm	Aromatische Pfirsiche -- das Fruchtfleisch
75	Gramm	Puderrucker
1	Essl.	Zitronensaft
200	Gramm	Suesse Sahne
1		Eigelb
1	Pack.	Vanillezucker
200	Gramm	Magerquark
1	Essl.	Bluetenhonig

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Das Pfirsichfruchtfleisch wuerfeln und mit dem Puderrucker und dem Zitronensaft puerieren, anschliessend abdecken und kalt stellen.
2. Die Haelfte der Sahne mit dem Eigelb und dem Vanillezucker aufkochen, dabei die Masse kraeftig mit dem Schneelesen schlagen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkuehlen lassen.
4. Den Magerquark mit der restlichen Sahne glattruehren, den Bluetenhonig unterziehen und alles sorgfaeltig mit der Eigelb-Sahne-Mischung verruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Quarkcreme zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Inzwischen das Pfirsichpueree in die Eismaschine geben und etwa 20 Minuten gefrieren lassen, anschliessend in einen Gefrierbehaelter umfuellen und tiefkuehlen.
7. Die Quarkcreme in den Behaelter der Eismaschine fuellen und die Eismasse 20 Minuten gefrieren lassen.
8. anschliessend das Quark-Eis mit Hilfe einer Gabel spiralfoermig unter das gefrorene Pfirsichpueree ziehen. Die Eiscreme noch Belieben etwa 1-2 Stunden im Gefrierfach nachfrieren lassen.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Pfirsichpueree sowie die Eigelb-Sahne-Mischung wie zuvor beschrieben herstellen. Den Magerquark mit dem Bluetenhonig glattruehren und mit der Eigelb-Sahne-Mischung verruehren. Die restliche Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Quarkcreme und das Pfirsichpueree in zwei flache Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 3-4 Stunden bei mindestens -18 Grad halbfest werden lassen. Quarkcreme und Pfirsichpueree alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Sobald beide Eismassen beginnen festzuwerden, diese schichtweise in einen Ruehrbehaelter geben und mit dem Handruehrgeraet kurz durchruehren, bis sich Quark und Pfirsichmasse vermischen, anschliessend die Eismasse wieder in einen flachen Gefrierbehaelter geben und 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im

Pfirsich - Quark - Eis - Raffiniertes

(Fortsetzung)

Kuehlschrank weich werden lassen.