

## Pralineglace mit Erdbeeren

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Eis, Praline, Erdbeere

Zutaten für: 5 Dl Eis

60	Gramm	Zartbitter-Couvertuere; (*) Oder -schokolade
60	Gramm	Nougat; Praline
250	Gramm	Milch
250	Gramm	Rahm
1	Prise	Salz
40	Gramm	Zucker
2		Eigelb
1		Ganzes Ei
1/2		Orange; abgeriebene Schale
20	Gramm	Grand Marnier
10	Gramm	Amaretto
20	Gramm	Cognac

### *NOUGAT*

---

30	Gramm	Zucker
30	Gramm	Frisch geschaelte Mandeln Butter

### *ERDBEERCOULIS*

---

500	Gramm	Erdbeeren
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Walderdbeeren

### Anleitung:

Zucker schmelzen, die Mandeln zugeben. Umruehren, bis sich die Zuckermasse hellbraun einfaerbt. Sofort auf ein bebuttertes Blech ausgiessen. Die hart gewordene Masse pulverisieren.

Milch und Rahm aufkochen, salzen. Zucker mit Ei und Eigelb schaumig schlagen. Die heisse Milchmischung unterziehen, alles zurueck in die Pfanne geben. Mit Holzloeffel ruehren und vor dem Kochen halten, bis sich Masse leicht bindet. Achtung, sie darf auf gar keinen Fall zum Kochen kommen.

Zerhackte Couvertuere und Nougatpulver untermischen. Mit abgeriebener Orangenschale, Grand Marnier, Amaretto und Cognac abschmecken. Nach dem Erkalten in der Eismaschine drehen oder im Tiefkuehler gefrieren lassen.

Zum Coulis die gewaschenen Fruechte mit dem Zucker 15 Minuten lang mixen.

Zum Anrichten Coulis auf kalte Teller giessen. Pralineeiskugeln ausstechen und hineinlegen. Mit Walderdbeeren umstreut auftragen.

(\*) Couvertureschokolade: Darunter versteht man eine an Kakaobutter besonders reiche Schokolade (31 bis 55 Prozent Fettanteil). Sie ist besonders fuer die Beduerfnisse der Konditorei geeignet. Es gibt schwarze, helle und weisse Couvertuere. Mit fluessig gemachter Couvertuere werden Formen fuer Pralinen ausgegossen, Cremen und Mousses angesetzt, wie sie zum Fuellen von Patisserie und Pralinen benoetigt werden. Couvertuere kommt normalerweise in Bloecken von 2,5 kg in den Handel. Grossverteiler bieten manchmal kleinere Portionen an. Konditoren verkaufen auf Wunsch Couvertuere fuer den

## **Pralineglace mit Erdbeeren**

(Fortsetzung)

Hausgebrauch.

Vom Umgang mit Couverture: Sie wird niemals in der Pfanne geschmolzen, sondern nur über Dampf im Bain-marie, im Mikrowellenherd oder im Backofen. Sie darf keinesfalls höher als 40 Grad erhitzt werden und niemals mit Wasser vermischt, weil sie sonst ihren Glanz verliert und stumpf wird. Couverture muss bei Raumtemperatur verarbeitet werden, denn sie erstarrt bei etwa 14 bis 17 Grad. Couverture wird am besten luftdicht in trockenen Schränken bei maximal 18 Grad aufbewahrt, denn sie übernimmt leicht den Duft anderer aromatischer Nahrungsmittel in ihrer Umgebung.