

Schlemmer - Eis

Kategorien: Eis

Zutaten für: 12 Portionen

2	Ltr.	Eis, Vanille
125	ml	Rum
250	Gramm	Rosinen, kernlos, oder Korinthen
100	Gramm	Mandeln,süß, gestiftelt
200	Gramm	Schokolade, Vollmilch oder bitter oder gemischt
250	ml	Sahne

Anleitung:

Rosinen und Rum in einem gut verschlossenen Gefäß mindestens 24 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Schokolade hacken, mit den Mandeln mischen. Eis aus dem Gefrierfach nehmen, in kleine Stücke schneiden und in einer großen Schüssel mit Rum, Rosinen, Schokolade und Mandeln gut verrühren. Das Eis darf nicht schmelzen, sondern nur zu einer Creme werden. Die Masse in eine Form geben besonders schön sieht eine Kranzform aus - und wieder ins Gefrierfach stellen. 2 - 3 Stunden durchfrieren lassen. Sahne steifschlagen, das Eis aus der Form stürzen und mit der Sahne garnieren. (Die Form kann evtl. kurz in heißes Wasser getaucht werden, damit das Eis besser gestürzt werden kann.)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten