

Schokoladen - Eis - Spezial.

Kategorien: Eis, Spezial, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne
3/4	Ltr.	Milch
1		St.Vanille
12		Eigelb
380	Gramm	Zucker
175	Gramm	Kuvertüre
40	ml	Rum
300	Gramm	Kandierte ,klein geschnittene Annanas, Orangeat, Rosinen, geh.Haselnüsse
1		Zitronen abgerieben

Anleitung:

Milch/Sahne,aufgeschlitzte Vanille,Zitronenabrieb erhitzen und den Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren. Vanillestange aus der Milch/Sahne nehmen und das Mark auskratzen und in die Milch/Sahne geben. Die heiße Milch/Sahne in die aufgeschlagenen Eier - Zucker abpassieren und anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60° C zur Rose abziehen/aufschlagen,Kuvertüre gehackt zugeben und auflösen.Dann durch ein Haarsieb passieren, und rasch im Eiswasser abkühlen . In einer Eismaschine ausgefrieren.Die gehackten Haselnüsse usw. mit Rum vermischen und etwas ziehen lassen. Alles vermischen und zum Schluß in die Eismaschine geben.