

Tiramisu - Eis

Kategorien: Suessspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

3		Eigelbe
50	Gramm	Puderzucker
100	ml	Suesse Sahne
50	ml	Starker kalter Kaffee
250	Gramm	Mascarpone
20	ml	Mandellikoer

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Glas- oder Edelstahlschuessel schaumig schlagen.
2. Die Sahne aufkochen und nach und noch unter die Eigelbmasse schlagen.
3. Die Mischung in ein heisses Wasserbad stellen und etwa 10 Minuten ruehren, bis die Masse dickfluessig wird.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelb-Milch-Mischung im Eiswasserbad kalt schlagen.
5. Den Kaffee mit dem Mascarpone glattruehren und unter die Eigelbmasse heben.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Creme zugedeckt Masse im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
7. Anschliessend mit dem Handruehrgeraet kurz aufschlagen, dabei den Mandellikoer einfliessen lassen.
8. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 40-50 Minuten gefrieren lassen. Das Tiramisu-Eis eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse wie zuvor beschrieben zubereiten, jedoch den Mandellikoer weglassen. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 4-5 Stunden bei mindestens -18 Grad gefrieren lassen. Waehrend dieser Zeit die Masse oefter mit der Gabel durchruehren. Sobald die Eismasse beginnt festzuwerden, den Mandellikoer unterziehen, und die Eismasse etwa 3 Stunden weiter gefrieren lassen, dabei von Zeit zu Zeit die gefrorenen aeusseren Schichten mit einer Gabel nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.