Wahlnuß - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Sahne
120	Gramm	Milch
90	Gramm	Zucker
4		Eigelb
50	Gramm	Nougat
100	Gramm	Wahlnüsse rösten und zerkleinern, mit
50	Gramm	Zucker karamellisieren, wenn das Eis gefroren die Nüsse Abgekühlt zum Schluß hinzu
1		Esl Ahornsirup

Anleitung:

Wahlnüsse ohne Schale grob zerkleinern und leicht rösten. Zucker zu hellem Karamell schmelzen und mit den Wahlnüssen vermischen. Auf eine geölte Marmorplatte oder Backblech geben und abkühlen.

Sahne/Milch erhitzen. Zucker mit Eigelb schaumig schlagen und die heiße Milch zugeben, dann zur Rose auf dem Feuer aufschlagen bis ca. 65°C. Nougat und den Ahornsirup zugeben und rasch im Eiswasser kalt rühren. Durch ein Passiersieb geben und in der Eismaschine gefrieren. Kurz vor Ende des Gefrierens den etwas grob mit einem Rollholz zerstosenen Wahlnußkrokant zugeben.