

Pfirsich - Maracuja - Eis mit Dickmilch

Kategorien: Süßspeise, Exotisch, Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

2		Reife Maracujas
2		Aromatische Pfirsiche
1	Teel.	Zitronensaft
75-100	Gramm	Zucker; ca.
3	Essl.	Ahornsirup
200	Gramm	Dickmilch 3,5 %
100	Gramm	Süße Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Maracujas halbieren und das Gelee auskratzen.
2. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser halten und enthauten. Dann halbieren, den Stein entfernen, anschließend das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Maracujagelee und dem Zitronensaft mischen.
3. Die Mischung puerieren und durch ein Chromstahlsieb streichen (ein Drahtsieb eignet sich wegen der Oxydation nicht).
4. Den im Sieb verbleibenden Rest mit 2 Esslöffeln Wasser und etwas Zucker schwach erhitzen. Die Masse zugedeckt 3 Minuten koechein lassen, anschließend nochmals durch ein Sieb passieren.
5. Den Ahornsirup mit dem Fruchtpueree mischen und alles zugedeckt ins Gefrierfach stellen.
6. Den Zucker zusammen mit der Dickmilch und der Sahne erhitzen, bis sich der Zucker vollstaendig geloest hat und eine glatte Mischung entstanden ist.
7. Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung in ein kuehles Gefaess fuellen und im Eiswasserbad abkuehlen lassen, ab und zu umruehren, damit sich keine Haut bilden kann.
8. Die abgekuehlte Dickmilch-Sahne-Mischung unter das Fruchtpueree ruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

9. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
10. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 40-50 Minuten gefrieren lassen. Die Eiscreme eventuell noch einige Minuten bei ausgeschaltetem Ruehrwerk nachfrieren.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Fruchtpueree wie zuvor beschrieben herstellen. Den Zucker nur mit der Dickmilch erhitzen, die Sahne weglassen. Diese zum spaeteren Zeitpunkt steif schlagen und erst behutsam unter die Eismasse ruehren, bevor diese in einen flachen verschliessbaren Gefrierbehaelter gefuellt wird. Die Eismasse im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Mit einer Gabel die aeusseren gefrorenen Schichten oefter nach innen ruehren. Die

Pfirsich - Maracuja - Eis mit Dickmilch

(Fortsetzung)

Pfirsich-Maracuja-Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Tipp:

Sie geben Ihrem Pfirsich-Maracuja-Eis eine besondere optische Note, wenn Sie einen Essloeffel Maracuja-Kerne - sie verbleiben nach dem Passieren der Fruchtmasse im Sieb - in die Eismasse ruehren, waehrend sie festwird.