

Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße

Für 6 Personen

250 g Zucker	60 g kalte Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL grobes Meersalz	200 ml Sahne	500 ml Milch
5 Eigelb		

Für die Sauce:

150 g Kuvertüre (70%)	50 g Vollmilchschokolade	75 g Butter
70 g Zucker	1 TL Rübensirup	150 ml Kondensmilch
80 ml Sahne		

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, leicht erhitzen ohne zu rühren. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Topf mit dem Karamell von der Herdplatte nehmen und erst die Butter, dann das Salz hineinrühren. Sahne zugeben. Den Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Milch und Vanillemark zugeben und langsam erwärmen. Die Eigelbe verquirlen, etwas von der warmen Karamellmasse unterrühren, zurück zum Karamell geben und weiter erwärmen bis die Masse eindickt, dauert etwa 8 Minuten. Die Masse darf nicht kochen. In eine Schüssel umfüllen, diese auf Eiswürfel stellen und die Masse gelegentlich umrühren bis sie abgekühlt ist. Erst wenn sie ganz abgekühlt ist in die Eismaschine füllen und ziemlich dick frieren lassen. Anschließend noch 1 – 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce Die Kuvertüre zerbröckeln, die Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Die Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und alle Zutaten hineinrühren. Die Sauce zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 8 – 10 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Sauce sofort zum Eis servieren.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013