

Eis-Variationen

Für 4 Portionen

Himbeer-Eis:

150 g TK Himbeeren	0,1 l Buttermilch	5 EL Crème fraîche
5 EL Ahornsirup	80 g geraspelte Schokolade	

Kirscheis Stracciatella:

150 g TK Kirschen	0,1 l Sahne	5 EL Crème fraîche
3 Pck. Vanille-Zucker	2 EL Puderzucker	5 cl Kirschlikör
80 g dunkle Schokolade		

Bananensplit:

0,1 l Sahne	0,1 l Milch	0,2 l Sauerrahm
Mark einer Vanilleschote	2 Honig	2 EL Zucker
3 Bananen	100 g dunkle Schokolade	0,1 l Sahne

Ananas-Sorbet mit Minze:

1 reife Ananas	5 Blätter Minze	2 EL Zucker
2 EL Cointreau	2 Blatt Gelatine	

Himbeer-Eis:

Alle Zutaten müssen kalt sein, die Himbeeren müssen aus dem Tiefkühlfach kommen. Alle Zutaten in einen Mixer füllen und alles kurz und klein pürieren.

Kirscheis Stracciatella:

Alle Zutaten müssen kalt sein, die Kirschen leicht antauen lassen, sonst kann man sie nicht pürieren. Alle Zutaten, außer der Schokolade, in einen Mixer füllen und alles fein pürieren. Zum Schluss die Schokolade einrühren.

Bananensplit:

1 Banane schälen und mit einer Gabel zu einem feinen Mus quetschen. Das Bananenmus in einer Edelstahlschüssel mit allen Zutaten mischen und für ca. 30 Minuten einfrieren, dabei alle 5 Minuten umrühren. Die Schokolade mit der Sahne vorsichtig unter Rühren erhitzen. Die zwei Bananen in Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Das gefrorene Bananeneis kurz mit einem Stabmixer durchpürieren, auf die Teller verteilen und mit der Schokoladensauce beträufeln.

Ananas-Sorbet mit Minze:

Die Ananas schälen, viertel und den Strunk der Länge nach herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Minze fein hacken, Ananasstücke mit Zucker in einem Mixer sehr fein pürieren. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Cointreau sanft erhitzen. Das Ananaspüree in eine Edelstahlschüssel umfüllen. Cointreau dazugeben und gut unterrühren. Im Eisfach etwa 45 Minuten frieren lassen und alle 5 Minuten umrühren.

Christian Henze am 12. Juli 2019