

Eis-Bombe mit Himbeer-Eis

Für vier Personen

Himbeersorbet:

0,25 Zitrone 0,5 Orange 500 g Himbeeren
100 g Zucker

Pistazienmarzipan:

35 g Marzipan 35 g Pistazien 1 EL Puderzucker
1 EL Kirschwasser 1 EL Eiweiß

Pistazienparfait:

100 g Zucker 4 Eier 150 g Sahne
1 Rezept Pistazienmarzipan

Vanilleeis:

1 Schote Vanille 250 ml Milch 110 g Zucker
4 Eier 250 g Sahne

Himbeersorbet:

Den Saft der Zitrone und der Orange auspressen. Himbeeren, Zucker, Zitronen- und Orangensaft zusammen in einem Mixer glatt pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Hilfe einer Eismaschine zu einem Sorbet rühren. Fertiges Sorbet in einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und bis zum Gebrauch in das Gefrierfach stellen.

Pistazienmarzipan:

Marzipan, Pistazien, einen gehäuften Esslöffel Puderzucker, etwas Kirschwasser und flüssige Eiweiß zusammen in den Blitzhacker geben und zu einer grünen Marzipanpaste verarbeiten.

Pistazienparfait:

Zucker mit 30 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf so lange kochen, bis ein heller Zuckersirup entsteht. Vier Eigelbe in einen Schlagkessel aus Metall geben und mit dem Schneebesen des Handrührers verrühren. Dabei den Zuckersirup eintröpfeln lassen. Die Eismasse so lange schlagen, bis sie hellgelb und luftig ist. Erst dann das Pistazienmarzipan darunter rühren und zum Schluss noch die steif geschlagene Sahne.

Vanilleeis:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, die Vanilleschote und das Mark dazu geben. Zugedeckt etwa zehn Minuten ziehen lassen und die Schote wieder herausnehmen. Die Eigelbe zusammen mit dem restlichen Zucker mit dem Schneebesen des Handrührers schaumig schlagen. Die heiße Milch darunter rühren und die Masse bei kleiner Hitze so lange erwärmen, bis sie dicklich wird. Dabei muss man ständig mit dem Holzlöffel rühren und die Masse darf auf keinen Fall kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Crème vom Herd nehmen, die kalte Sahne darunter rühren, durch ein Haarsieb passieren und ganz abkühlen lassen. Erst dann in die Eismaschine füllen.

Lea Linster am 28. Dezember 2012