

Zwei Sorten Eis mit Soja

Für 4 Personen

Aprikoseneis (vegan):

100 g Rohrzucker	100 ml Wasser	30 ml Sojacreme (15%)
300 ml Sojadrink	1 Vanilleschote	1 EL Zitronensaft
500 g Aprikosen		

Gesalzenes Karamelleis:

100 g Rohrzucker	25 g Margarine	1 Vanilleschote
50 ml Sojadrink	250 ml Sojacreme (15%)	2 Eier
1/2 TL Salz		

Aprikoseneis (vegan):

Zwei Möglichkeiten, Eis zu frieren:

Mit der Eismaschine: Die Grundmasse in die Maschine geben. Nach Gebrauchsanleitung etwa 20 bis 45 Minuten unter automatischem Rühren gefrieren.

Ohne Eismaschine: Gefriergerät auf minus 18 Grad stellen. Eismasse in ein Gefäß füllen, sodass ein Rand bleibt. Etwa 4 Stunden frieren lassen. Alle 30 Minuten durchrühren, das letzte Mal mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine.

Aprikoseneis:

Sirup kochen. Zucker, Zitronensaft, ausgekratztes Vanillemark samt Schote und Wasser in einem Topf leicht erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Den Sirup in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.

Sojadrink zugeben. Sojacreme und Sojadrink mischen, zum Sirup geben. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, Vanilleschote aus der Masse entnehmen.

Aprikosenpüree herstellen. Aprikosen entsteinen, pürieren. Die Sojaflüssigkeit zum Püree geben, nochmals mit dem Pürierstab mixen. Einfrieren.

Gesalzenes Karamelleis:

Soja-Zutaten verarbeiten: In einem Topf Sojadrink, Sojacreme, Vanillemark und Vanilleschote erwärmen.

Karamellisieren: Margarine, Zucker und Salz in weiterem Topf sanft schmelzen. Sobald der Zucker flüssig ist, sofort vom Herd ziehen. Sojamasse einrühren.

Creme im Wasserbad rühren: Wasser im Topf erhitzen, nicht sieden lassen. Schüssel hineinsetzen. Eier hineinschlagen, im Wasserbad schaumig rühren. Creme in Sojamix rühren, weiterrühren bis alles eindickt. Einfrieren.

test August 2018