



Espresso-Eis mit Karamellsauce, frischen Himbeeren und Pinienkernbröseln

Rosa hat eine neue
Eiskreation:

Für das Espresso-Eis braucht man:

- ⇒ 500 ml Sahne
- ⇒ 1 Vanilleschote
- ⇒ 5 Eigelb
- ⇒ 125 g feinsten Zucker
- ⇒ Salz
- ⇒ 125 g dragierte Espressobohnen
(die mit dem Schokoüberzug)
- ⇒ 1-2 EL Kaffeelikör

Für die Karamellsauce nimmt man:

- ⇒ 120 g Zucker
- ⇒ 2 EL Wasser
- ⇒ 150 g Sahne
- ⇒ 35 g kalte Butter in Stückchen
- ⇒ 1 Prise Salz

Für die Pinienkernbrösel braucht man:

- ⇒ 50 g Pinienkerne
 - ⇒ 20 g brauner Zucker
 - ⇒ 35g Zucker
 - ⇒ 20 g Butter, zerlassen
- ⇒ und man braucht frische Himbeeren

Das Eis geht so:

Am besten die Sahne 12 Stunden vor dem Zubereiten mit der ausgekratzten Vanilleschote im Kühlschrank aromatisieren. Die dragierten Espressobohnen in der Küchenmaschine nicht zu fein hacken. 5 Eigelb mit 125g Zucker mit dem Mixer zu einer fast steifen weißlichen Masse schlagen. 500 ml Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen. Alles in einer großen Schüssel mit einem Spachtel untereinander heben, es muss eine

homogene Masse entstehen, mit etwas Kaffeelikör abschmecken.

In 1-2 Kastenformen aus fester Alufolie füllen, mit Alufolie abdecken, ab in die Truhe oder ins Eisfach für 12 Stunden.

Hier kommt die Karamellsauce:

Den Zucker schmilzt man sehr vorsichtig in einem Edelstahltopf oder einer Stahlpfanne ohne Beschichtung bei mittlerer Hitze, gelegentlich schwenken, bis der Zucker in 20-25 Minuten karamellisiert ist. Langsam und vorsichtig, weil es spritzen könnte, Sahne und Butter hinzufügen und gut umrühren (die Klumpen kriegt Rosa später vom Spatel mit ganz heißem Wasser wieder ab), zum Schluss das Salz untermischen, das rundet den Geschmack ab... Ja, und dann ganz viel naschen, Finger rein und mmmh.

Für die Pinienkernbrösel:

Den Backofen auf 170 °C vorheizen, die Pinienkerne mit beiden Zuckersorten im Mixer grob hacken, in eine Schüssel geben, nach und nach die zerlassene Butter hinzufügen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Pinienkernmischung darauf verteilen und im heißen Ofen in 5-10 Minuten hellbraun rösten.

Zum Servieren:

Kastenform ca. 10 Minuten antauen lassen, stürzen, in Scheiben und dann jede Scheibe diagonal in zwei Dreiecke schneiden. Die Dreiecke auf Tellern dekorativ über einander stapeln, mit Karamellsauce beträufeln, Himbeeren daneben legen, Pinienkernbrösel drüberstreuen und...

Guten Appetit !!!!

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.