Giotto Parfait mit Punschkirschen.

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:
500gr Schlagsahne
5 Eigelb
100gr Puderzucker
1/2 Tl Vanilleextrakt
4 Stangen Giotto
50gr Raspelschokolade
1 großes Glas Kirschen
100ml Rotwein
1 El Speisestärke.

Zubereitung:
500gr Sahne mit dem Ballonbesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 steif schlagen. Kühl stellen.

Eigelbe mit 3 El Wasser und Puderzucker bei max. Geschwindigkeit 1 min bei 40°C, 1 min bei 60°C, dann 2 min bei 80°C schaumig schlagen. Die Temparatur auf 0 stellen und die Masse weitere 5 min schlagen, bis sie nur noch lauwarm ist.

Vanilleextrakt zufügen und die gehackten Giotto und Raspelschokolade ebenso. Dann die Sahne unterziehen.

Z.B. in eine kalt ausgespülte Silikonkastenform füllen (oder ähnlichen Behälter mit Folie ausgelegt) und über Nacht mit Folie bedeckt in den Tiefkühler deponieren.

Die Kirschen abgiessen und halbieren. Den aufgefangenen Saft mit Rotwein aufkochen lassen.

1El Speisestärke mit 3 El kaltem Kirschsaft glattrühren und hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und dann die Kirschen dazugeben. Leicht andicken lassen und mit dem Parfait anrichten.

Weihnachtliches Eis

Zur Verfügung gestellt von Simon Stuber – www.simons-patisserie.de

Download (PDF, Unknown)

Erdbeereis – Variationen

1. Rezept
von Manuela Neumann

Zutaten:
400 g Erdbeeren (oder auch anderes Obst)
200 ml Sahne
75 g Puderzucker
etw. Zitronensaft

Zubereitung:
Erdbeeren pürieren (z.B. mit Multizerkleinerer), Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren.Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen, Wenn die Mischung kühl ist, in den Eisbereiter der CC geben.

2. Rezept
von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
300 g Erdbeeren (nach dem Putzen)
Saft von 1/2 Zitrone
80 g Zucker
200 ml Sahne
50 ml Milch

Zubereitung:
im Blender gut gemixt, dann in die Eismaschine

Tipp:
Man kann auch variieren und anstelle der Erdbeeren andere Früchte wie Kirschen, Himbeeren etc. verwenden. Dann ggf. die Sahnemenge reduzieren.

Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellikör
200 ml Sahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:
Sahne mit dem Ballonschneebesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

Haselnusseis

Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
400 ml Sahne
200 ml Milch
130 g türkische Haselnusscreme
70 g Zucker
2 Eigelb
30 g Haselnüsse nicht zu fein gehackt und in der Pfanne geröstet.

Zubereitung:
Alles zusammen in der CC auf 60 Grad erhitzt (Flexielement). Nach dem Abkühlen in die Eismaschine.

Anmerkung: Da Eier verarbeitet werden, empfiehlt sich ggf. das Erhitzen der Masse (ohne die Sahne) auf knapp 80 Grad und halten der Temperatur für ca. 10 Minuten. Sobald die Temperatur wieder niedriger ist, die Sahne zugeben.

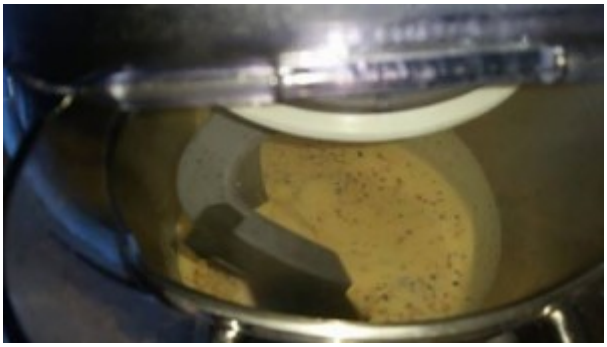

Foto: Regina Hof-Wiendl

Amarenaeis

Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
200 ml Amarenakirschen mit Saft
200 ml Sahne
200 ml / g Joghurt
2 Eßlöffel Vanillezucker
Bourbon-Vanille aus der Mühle

Zubereitung:

Alles zusammen verrühren und ca. 30 Minuten in die Eismaschine.

Bananeneis

Rezept von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
400 g Bananen
1 Esslöffel Zitronensaft
130 – 150 g Zucker (je reifer die Bananen umso weniger Zucker)
200 ml Sahne
50 ml Milch

Zubereitung:
Im Blender gut gemixt und dann in die Eismaschine

Wenn nur die Sahne im Kühlschrank war, lasse ich die Eismaschine 40 bis 45 Minuten laufen.

Hippen (Beilage zu Dessert)

Rezept von Kochevent in Wasserburg Inn bei Simon Stuber (von Nadine Detzel)

Zutaten:
100 g Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g Butter

Zubereitung:
Mit dem Flexi cremig rühren.

Einen kleinen Teil vom Teig entnehmen und etwas Kakao einrühren.

Den Teig mit Schablonen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem dunklen Teig verzieren.

Zweimal bei 200 Grad backen (erst leicht anbacken, aus dem Herd nehmen 10 min warten und dann erneut in den Ofen und beobachten bis die Farbe passt.

Solange noch warm, kann man man die Hippen formen (d.h. wenn sie nicht mehr formbar sind, einfach nochmal kurz in den Backofen legen)

Blitzeis

Zutaten:
600 g gefrorene Kirschen oder andere TK-Früchte
300 g Quark oder Joghurt
Honig nach Belieben

Zubereitung:
Im Multizerkleinerer mit Messer laufen lassen und direkt geniessen.

Ggf. noch etwas Sahne dazu geben.

Cookie-Eisparfait mit heißen Pfeffer-Kirschen

Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann und Gisela Martin

Zutaten:
150g Kekse oder Cookies
250g Sahne
2 Eier
2 Eigelbe
75g Puderzucker
250ml Kirschsaft
200ml Rotwein
75g Zucker
1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen
1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt
500g entsteinte Kirschen

Zubereitung:
Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht’s

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Peffer auf 250ml einkochen- mit angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren