

Stracciatella-Eis

Ingrédients

- 300g Sahne
- 400g Vollmilch
- 100g Zucker
- 80g Glukosepulver
- 100g Zartbitterschokolade
- 5g Stabilisator für Eis

Préparation

1. Stracciatella-Eis... Diese Geschmacksrichtung ist eine der beliebtesten, und das aus gutem Grund!
2. Ein Fior-di-Latte-Eis, ohne Eier, dem ich etwas Vanille hinzugefügt habe, was aber nicht zwingend notwendig ist, ergänzt durch knusprige Schokoladensplitter für noch mehr Genuss.
3. Es ist ein wirklich einfaches Rezept, wie so oft bei meinen Eisrezepten habe ich Glukosepulver und Stabilisator verwendet, zwei Zutaten, die leicht in Fachgeschäften oder im Internet zu finden sind und die ein cremigeres Eis ermöglichen, das sich länger hält.
4. Sollten Sie diese jedoch nicht haben, können Sie die Glukose weglassen, indem Sie die Zuckermenge erhöhen und etwas neutralen Honig hinzufügen.
5. Material: Ich benutze die Eismaschine von Kenwood, die zu meinem Chef Titanium-Roboter passt.
6. Zutaten: Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
7. Ich habe Vanillepulver von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
8. Zubereitungszeit: 20 Minuten + Abkühlzeit Für ca.
9. Vanille.
10. Mischen Sie parallel Zucker, Glukose und Stabilisator.
11. Fügen Sie sie der Milch hinzu und erhitzen Sie sanft, bis sich der Zucker auflöst.
12. Decken Sie die Mischung ab und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
13. Dann schlagen Sie die Sahne zu Schlagsahne und fügen Sie sie vorsichtig zur abgekühlten Mischung hinzu.
14. Geben Sie die Mischung in die Eismaschine.
15. Parallel dazu schmelzen Sie die Schokolade langsam.
16. Wenn das Eis zu gefrieren beginnt, gießen Sie die Schokolade langsam hinein, während die Eismaschine weiterläuft.
17. Die Schokolade wird beim Kontakt mit dem Eis kristallisieren und die berühmten Schokoladensplitter bilden, die für Stracciatella-Eis charakteristisch sind.