



Eton Mess Eis mit fruchtiger Erdbeersauce



Copyright Bild/Rezept © Le Creuset

Zutaten für das Eis:

600 ml Schlagsahne
350 ml Vollmilch (3,5%)
5 Eigelb
250 g Zucker
nach Bedarf Baisers, klein

Zutaten für die Erdbeersauce:

270 g Erdbeere(n)
50 g Zucker



Le Creuset Familientopf La Marmite aus Gusseisen in karibik, 26 cm



Le Creuset Kochkellen Craft, 5er-Set in azure



WMF Eismaschine Küchenminis



GEFU Passiergerät Flotte Lotte multifunktional, inkl. 3 Lochscheiben



Le Creuset Förmchen, stapelbar in karibik

1

Zu Beginn alle Zutaten für das Eis in einen großen Topf geben und bei sehr schwacher Hitze und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Nun die Eismasse in eine hitzebeständige Schüssel umfüllen. Diese zum Abkühlen in ein kaltes Wasserbad stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2

Anschließend die Oberfläche mit einer Frischhaltefolie abdecken und für mehrere Stunden, im besten Fall sogar über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

3

Für die Erdbeersauce die Erdbeeren säubern und halbieren. Ca. ein Drittel in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Die übriggebliebenen Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Nun die Erdbeerstücke wieder hinzufügen und mit Zucker abschmecken und kalt stellen. Das Baiser in kleinere Stücke bröseln und ebenfalls beiseite stellen.

4

Nach ausreichend Kühlzeit die Eismasse in eine Eismaschine geben und für 40-50 Minuten gefrieren lassen. Da die Eiscreme noch nicht komplett gefroren ist, können nun die Sauce und Baiserkrümel hinzugefügt werden. Dafür etwa ein Drittel der Eismasse in einen Gefrierbehälter geben und etwas Baiser darüber bröseln sowie einen Teil der Sauce beifügen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die letzte Schicht mit Baiser und Erdbeersauce abschließt. Im Anschluss daran kann das Eis nun vollständig gefroren werden.

Wer noch etwas Beeren und Baiser übrig hat, kann diese noch zum Dekorieren verwenden. Dazu passen ebenso noch etwas Schokoladenraspeln oder Schokoladen- oder Eierlikör.