



ORF extra

Schokoladensahneeis mit Haselnussbaiser

Bacio con Bianchini e Nocciole

Zutaten:

Für die Haselnussbaisers

(Ergibt etwa 30 Stück)

3 große Eiweiße
1 Prise feines Meersalz
200 g extrafeiner Zucker
50 g geröstete Haselnüsse, fein gehackt

Für das Schokoladensahneeis

(Für 6-8 Personen)

350 ml Vollmilch
4 Eier
125 g extrafeiner Zucker
250 g Halbbitterschokolade (mit 54% Kakao, in Stücke gebrochen)
300 ml Schlagsahne
10 bianchini (Haselnussbaisers)
3 EL geschälte und geröstete Haselnüsse, grob gehackt

Zubereitung:

Haselnussbaisers:

1. Den Ofen auf 140 °C vorheizen.
2. Eiweiß und Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel steif schlagen. Den Zucker löffelweise zugeben, nach jedem zweiten Löffel gut aufschlagen. Die Haselnüsse vorsichtig unterheben, damit der Eischnee nicht zusammenfällt.

Quelle: **Eis für Genießer. 90 verführerische Originalrezepte aus Italien.** Linda Tubby. Christian Verlag. ISBN 9783884728048

3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 2 Zentimeter Tüllendurchmesser füllen und in kleine Papier Backförmchen spritzen. 30 Minuten backen, die Temperatur dann auf 130 °C verringern und weitere 15 Minuten backen. Zum Abkühlen auf einen Metallrost legen.

Schokoladensahneeis:

1. Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

2. In der Zwischenzeit Eier und Zucker in einer hitzebeständigen Schüssel verquirlen. Die heiße Milch gut unterrühren.

3. Den Topf ausspülen und die Eiercreme einfüllen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 8-10 Minuten erhitzen. Sobald die Eiercreme zu dampfen beginnt, mit einem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren und die Creme rühren, bis 75 °C erreicht sind. Nicht heißer werden lassen, sonst gerinnt die Eiercreme.

4. Die Schokoladenstücke in die heiße Creme einrühren, bis sie geschmolzen sind, dann abkühlen lassen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. In einer anderen Schüssel die Sahne locker schlagen und unter die abgekühlte Schokoladencreme heben.

6. Nach der Methode „Eisherstellung ohne Eismaschine“ rühren, bis die Masse gefroren ist. Sechs grob zerstoßene bianchini und die Haselnüsse unterheben. Vor dem Servieren in einem verschlossenen Gefrierbehälter 2 Stunden einfrieren.

Tipp: Wenn das Eis länger gefroren war und zu hart geworden ist, den Deckel abnehmen und etwa 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen

7. Mit den restlichen bianchini dekorieren.