

Marmoriertes Schoko-und Haselnusseis mit Vanille-Orangen und Eierlikör-Orangen-Zabaione

Zutaten

Eisdessert für 4 Personen:

Schoko-Eis:

- 1 Eigelb
- 30 ml Wasser
- 60 ml Vollmilch
- 70 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 50 g brauner Zucker
- 1 El Kakaopulver
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pkg Schokotröpfchen (einige zur Dekoration zur Seite legen)

Haselnuss-Eis:

- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 40 g Haselnüsse, gehackt (einige zur Dekoration zur Seite legen)
- 100 ml Milch
- 1 TI Nutella
- 80 g Zucker
- 1 Eigelb
- 200 ml Sahne

Vanille-Orangen:

- 1 Orangen
- 1 Bourbon-Vanilleschote
- 2 El milder Honig

Eierlikör-Orangen-Zabaione:

- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Orange, Saft davon
- 2 Eigelbe
- 30 g Puderzucker

Zubereitung

Schoko-Eis:

Zartbitterschokolade fein raspeln. Das Eigelb mit Wasser, Milch und Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die Schokoladenraspeln unter ständigem Rühren darin schmelzen. Das Kakaopulver unterrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit den Schokotröpfchen unter die Schokoladenmasse heben. In eine Dose mit Deckel füllen. Anfrieren lassen und das Schoko-Eis dabei jede halbe bis eine Stunde umrühren.

Haselnuss-Eis:



[Link zum Rezept: Marmoriertes Schoko-und Haselnusseis mit Vanille-Orangen und Eierlikör-Orangen-Zabaione](#)

Marmoriertes Schoko- und Haselnusseis mit Vanille-Orangen und Eierlikör-Orangen-Zabaione

Gemahlene Haselnüsse in der Pfanne leicht anrösten. Das Eigelb mit Milch und Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und Nutella unter ständigem Rühren darin schmelzen. Die Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit den gehackten und gemahlenden Haselnüssen unterheben. In eine Dose mit Deckel füllen. Anfrieren lassen und das Haselnuss-dabei Eis jede halbe bis eine Stunde umrühren.

Schoko- und Haselnusseis zusammen:

Aus dickerer Folie 4 eckige Stücke schneiden, so dass diese in eckige Dessertformen aus Metall passen. Die Dessertformen in eine größere Dose stellen. Je 1 Stück Folie in die Mitte der Dessertformen stecken. Eine Hälfte mit dem angefrorenen Schoko-Eis, die andere Hälfte mit dem angefrorenen Haselnuss-Eis füllen. Einfrieren.

Vanille-Orangen:

1 Orange schälen, das Weiße entfernen. Orangen-Filets herausschneiden. Vanille-Schote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Honig in einen Topf geben, leicht erwärmen und das Vanille-Mark dazu geben. Gut verrühren. Vom Herd nehmen. Die Orangen-Filets kurz in den Honig-Vanille-Sud legen und wieder herausnehmen

Eierlikör-Orangen-Zabaione:

1 Orange halbieren und auspressen. Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Orangensaft nach und nach zugeben. Vom Herd nehmen und weiter schaumig schlagen.

Eis fertigstellen:

Das Eis leicht antauen lassen und einem Holzspießchen die obere Schicht des Schoko- und Haselnusseises marmorieren. Vanille-Orangen auf den Tellern verteilen. Mit dem restlichen Honig-Vanille-Sud beträufeln. Das Eis mittig auf den Teller setzen. Mit restlichen Schokotröpfchen und gehackten Haselnüsse garnieren. Die warme Eierlikör-Orangen-Zabaione um das Eis geben.

Leser-Tipp

Ein Hochgenuss für Eisliebhaber! Super schokoladig – dank Zartbitterschokolade, Kakao und Schokotröpfchen. Super nussig – dank gemahlener, gehackter Haselnüsse und Nutella. Vanille-Orangen geben dem Ganzen die fruchtige Note. Und als Highlight zum kühlen, cremigen Eis die warme Eierlikör-Orangen-Zabaione, die allerdings nicht zu heiß sein darf, da Eis ansonsten schnell schmilzt!

[Link zum Rezept: Marmoriertes Schoko- und Haselnusseis mit Vanille-Orangen und Eierlikör-Orangen-Zabaione](#)