

Geeiste Ananas mit VERPOORTEN und exotischen Früchten

Zutaten

Cremig fruchtiges Eis mit Eierlikör und Maracuja / Passionsfrucht

Für das Passionsfruchteis:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 ml Sahne
500 ml Passionsfruchtmark
250 g Zucker
180 g Eigelb (9 Stück)

Für das Zitroneneis:

500 ml Wasser
250 g Zucker
150 ml Zitronensaft

Für das Erdbeereis:

500 ml Joghurt
350 g Zucker
350 g Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone

Für das Aprikosencremeeis:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Sahne
500 ml Aprikosenmark
200 ml Milch
200 g Zucker
180 g Eigelb (9 Stück)

Zum Ausgarnieren:

Kurrube (ähnlich der Passionsfrucht, siehe Bild)
Feigen
Baby-Ananas
Ananas-Blätter
Schokoladenmikado

Zubereitung

Zubereitung Passionsfruchteis :

1.400 ml Sahne, Passionsfruchtmark und Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit die neun Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit den restlichen 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.



[Link zum Rezept: Geeiste Ananas mit VERPOORTEN und exotischen Früchten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Geeiste Ananas mit VERPOORTEN und exotischen Früchten

2. Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren (am besten mit dem Schneebesen) dem Ei/Sahnegemisch beimengen.

3. Diese Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Masse eine leichte Bindung eingeht. (D.h.: Die Eismasse vorsichtig so lange im Wasserbad erhitzen, bis sie beim Test auf der Rückseite eines Holzlöffels die Form eines Rosenblattes annimmt, wenn man stark gegen sie pustet. Die Masse ist dann bis ca. 80°C erhitzt. Dieses Verfahren ersetzt das Küchenthermometer.)

4. Zum Schluss die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, 100 ml des GELBEN KLASSIKERS zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Zubereitung Zitroneneis:

5. Wasser und Zucker einmal aufkochen und auskühlen lassen. Anschließend mit dem Zitronensaft aufmixen und frieren. Eventuell die Hälfte des Wassers durch Wein ersetzen.

Zubereitung Erdbeereis:

6. Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren und anschließend in der Eismaschine frieren.

Zubereitung Aprikoseneis:

7. 200 ml Sahne, Milch, Aprikosenmark/saft und Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit die neun Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit den restlichen 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.

8. Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren (am besten mit dem Schneebesen) dem Ei/Sahnegemisch zugeben.

9. Diese Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Masse eine leichte Bindung eingeht. (D.h.: Die Eismasse vorsichtig so lange im Wasserbad erhitzen, bis sie beim Test auf der Rückseite eines Holzlöffels die Form eines Rosenblattes annimmt, wenn man stark gegen sie pustet. Die Masse ist dann bis ca. 80°C erhitzt. Dieses Verfahren ersetzt das Küchenthermometer.)

10. Zum Schluss die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, 100 ml des GELBEN KLASSIKERS zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Aufbau des geeisten Ananastellers:

11. Babyananas halbieren und mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln abstechen, bis die Ananas ausgehöhlt ist.

12. Je eine Kugel der Eissorten in die Aushöhlung einfüllen.

13. Sodann die Früchte, Ananasblätter und Schokoladenmikado auf dem Teller arrangieren und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern.

Viel Vergnügen beim Genießen!

[Link zum Rezept: Geeiste Ananas mit VERPOORTEN und exotischen Früchten](#)