

Gondola VERPOORTEN

Zutaten

Eisrezepte - Eis selber machen: Eis "Gondola VERPOORTEN"

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Früchte der Saison (Bsp. Erdbeere, Ananas, Pfirsich)

Eiswaffeln

Schokoladenmikado

Ananasblätter

100 g geschlagene Sahne

50 g Zucker

Italienische Eissorten:

Stracciatella, Bacio und Vanille

(Zutaten siehe Rezept)

Fruchteissorten:

Pfirsich und Zitrone

(Zutaten siehe Rezept)



Zubereitung

Stracciatella:

1. 1 l Sahne, 200 g Zucker und 9 Eigelbe zu einer Eismasse kochen. Vollenden durch Zugabe von 150 g flüssiger Kuvertüre und 50 ml Rum während des Gefriervorgangs.

Bacio:

2. 1 l Sahne, 200 g Zucker und 9 Eigelbe zu einer Eismasse kochen. Vollenden durch Zugabe von 100 g weichem Nougat und 50 g Kakaopulver in die heiße Eismasse.

Während des Frierens 150 g grob gebrochene, geröstete Haselnüsse beimengen.

Vanille:

3. 700 ml Sahne, 200 ml Milch und 220 g Zucker zusammen mit einer aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Zur gleichen Zeit zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit weiteren 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.

4. Anschließend die ausgekochte Vanilleschote entfernen und die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren dem Ei/Sahnegemisch langsam zugeben.

5. Die 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.)

6. Dann noch die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, 150 ml des GELBEN KLASSIKERS zufügen und in der Eismaschine abfrieren.

Keine Eismaschine? Kein Problem! Lecker-cremigere Speiseeis können Sie auch im heimischen Gefrierfach herstellen. Schauen Sie in unser Eis selber machen - Special - dort zeigen wir, wie's geht.

Pfirsich:

7. 0,3 l Sahne, 0,2 l Milch, 0,5 l Pfirsichmark, 200 g Zucker und 9 Eigelbe zu einer Eismasse kochen. Anschließend 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen und in der Eismaschine frieren.

Zitrone:

[Link zum Rezept: Gondola VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (6/2019)

VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn

+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Gondola VERPOORTEN

8. 0,5 l Wasser mit 250 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. (Eventuell die Hälfte des Wassers durch Weißwein ersetzen.) Anschließend den Zitronensaft zugeben, mit einem Stabmixer mixen und frieren.

Das Zusammenbauen der Eisgondoliere:

9. In das Glasschiffchen wird je eine Kugel der fünf Eissorten gefüllt und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nappiert.

10. Nun die freien Kanten mit Früchten der Saison belegen und seitlich mit VERPOORTEN-Sahne einen Gondoliere-Rand (siehe Bild) aufgarnieren. Die Sahne wird hierfür mit dem Zucker aufgeschlagen und der GELBEN KLASSIKER vorsichtig kurz untergehoben.

11. Zum Schluss mit Ananasblättern, Eiswaffeln, Fähnchen sowie einem Schokoladenmikado als Ruder garnieren. Dann mit Genuss treiben lassen!

[Link zum Rezept: Gondola VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (6/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de