

BOUNTY EIS – SCHOKOLADENEIS MIT KOKOS

BOUNTY EIS – SCHOKOLADENEIS MIT KOKOS

Manchmal startet man ein Experiment und das Ergebnis ist besser als man zu träumen gewagt hat. So ging es mir mit diesem Bounty Eis! In meiner Gelateria sind ein Glas Kokosmus und ein Gläschen Nutella aufeinander getroffen und haben sich zu dieser wunderbaren Eiscreme verbunden. Das Ganze ist schokoladig, cremig und hat eine tolle Kokosnote, ohne dass man Kokosraspel im Eis hätte. Die einzige Schwierigkeit: nicht schon die flüssige Eismasse auszulöffeln sondern bis zum fertigen Ergebnis zu warten!



ZUTATEN FÜR CA. 1,2L EISCREME:

375ml Milch

125g Mascarpone

125g Schlagsahne

3 Eigelb

130g feiner Zucker

350g Nutella

150g Kokosmus*, ich nehme das von Nu3

ZUBEREITUNG:

Milch, Mascarpone und Schlagsahne in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen bis die Milch dampft. In dieser Zeit Nutella und Mascarpone abwiegen und zu einer glatten Schoko-Kokos Creme verrühren.



Die Eier trennen und mit dem Zucker in eine kleine Schale geben. Mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Masse hell und cremig ist. Etwas Milch unter die Eimasse rühren, dann die Ei-Milch langsam unter die restliche Milch rühren. Im Topf langsam erhitzen bis die Milch auf einem Holzlöffel einen deutlichen Film hinterlässt. Jetzt die Schoko-Kokos Creme einrühren und das Ganze mit dem Stabmixer einmal aufschlagen.



Die Eismasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die abgekühlte Eismasse hat jetzt eine Mouss-artige Decke gebildet, die lässt sich aber mit einem Löffel schnell wieder flüssig aufschlagen. Im Notfall kommt nochmal der Stabmixer zum Einsatz. Die Masse für das Bounty Eis in die Eismaschine* füllen. Dort darf sie für 50 Minuten ihre Runden drehen.

Wenn die Zeit um ist kommt das fast fertige Eis in einen passenden Behälter und darf für mindestens zwei Stunden im Tiefkühler zu ende frieren.

Das fertige Eis ca. 10 Minuten vor dem Portionieren aus dem Tiefkühler holen.

Mit dem Eislöffel zu Kugeln formen und in passenden Schälchen anrichten...



... oder einfach direkt mit dem Löffel aus dem großen Behälter füttern. Ich guck auch nicht hin, versprochen...



Dieses Eis hat wirklich Suchtpotential!



©katha-kocht.de