

HEIßE LIEBE – VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Welches Dessert könnte besser zum Valentinstag passen als die klassische Heiße Liebe? Warme Himbeersauce mit selbst gemachtem Vanilleeis – zum dahin schmelzen!



Zutaten:

200 ml Milch

300g Schlagsahne

1 Vanilleschote

3 Eigelb

120g Zucker

Für die Himbeersauce:

300g Himbeeren (hier frisch, TK geht aber auch)

3 EL Zucker

150 ml Wasser

Zubereitung:

Ich gebe Milch und 200g Sahne in einen Topf, dazu kommt die längst aufgeschnittene Vanilleschote. Das Mark der Vanilleschote kratze ich mit dem Messerchen vorsichtig heraus und gebe es direkt in die Milch. Bei mäßiger Hitze (hier Stufe 5 von 9) 5 Minuten köcheln lassen. Dann für weitere 5 Minuten beiseite stellen und ziehen lassen. Jetzt erst hole ich die Vanilleschote aus der Milch. Die wird nicht mehr gebraucht.

In dieser Zeit schlage ich die Eigelb mit dem Zucker auf. Dann rühre ich die Eimasse langsam in die warme Vanillemilch.

30 Minuten abkühlen lassen.

Jetzt schlage ich die verbliebene Schlagsahne auf und hebe sie unter die abgekühlte Masse. So kommt der fertige Vanille-Mix für ca. 40 Minuten in die Eismaschine.

15 Minuten bevor das Eis fertig ist gebe ich die Himbeeren mit Wasser und Zucker in einen kleinen Topf und bringe sie zum kochen. 10 Minuten unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, dann kommt mal wieder der Stabmixer zum Einsatz. Wenn keine Stücken mehr zu sehen sind ist die

Sauce fertig. Wer will kann sie jetzt durch ein Sieb streichen um die Kerne los zu werden, ich persönlich mag das so wie es ist und lasse diesen Schritt weg.

Abschmecken und bei Bedarf noch mit etwas Zucker süßen. Dann gebe ich die warme Himbeersauce in zwei Schälchen und setze in jedes Schälchen zwei Kugeln Vanilleeis.

Ein schöner Abschluss für ein romantisches 4-Gänge Menü.

Viel Spaß beim Genießen!

