

MOZARTKUGEL EIS

MOZARTKUGEL EIS

Die Mädels von Salt and the City suchen bei Zorra im Kochtopf nach Rezepten zum Thema „typisch Österreich, typisch Salzburg,.. Ich für meinen Teil hatte keine Ahnung was typisch Salzburg sein könnte, aber eine kurze Google-Recherche hat die Mozartkugel auf den Tisch gebracht. „Das ist einfach, das kann ich!“ war da mein erster Gedanke. Ist ja schließlich ähnlich wie bei diesen kleinen Marzipanpralinen und die haben super funktioniert. Aber nee, Pustekuchen! Laut Wikipedia ist bei der originalen Mozartkugel das Nougat außen und das Marzipan innen. Das klingt mir schon wieder nach viel Arbeit und ganz schön klebrigen Fingern. Aber die Mozartkugel war schon eine gute Idee... also habe ich mich entschieden sie in gefrorener Variante zu interpretieren und ein passendes Eis als Dessert zum Valentinstag zu zaubern. Ich brauche also ein Nougateis, Pistazieneis, Marzipaneis und Schokoladensauce. Nicht kompliziert, aber man muss sich gut organisieren. Und das Ergebnis ist den Aufwand auf alle Fälle wert!



Zutaten für 1,5l Eis:

500ml Milch

70g Schlagsahne

80g Mascarpone

4 Eigelb

100g feiner Zucker

100g Marzipanrohmasse

100g Schnittnougat

60g Pistazien (geschält)

Für die Sauce:

50g Zartbitter Schokolade

25g Butter

1 EL Mascarpone (ca. 40g)

2 EL Zucker

Zubereitung:

Milch, Schlagsahne und Mascarpone in einen passenden Topf geben und unter Rühren erhitzen bis die Milch dampft, aber nicht kocht.

1/3 der heißen Milch in einen neuen Topf geben und das Nougat darin lösen. Mit dem Stabmixer einmal durchmischen.

1 Eigelb mit 20g feinem Zucker aufschlagen. Etwas von der Nougatmilch unter das Eigelb rühren, dann die Eimasse unter ständigem Rühren in den Topf geben und erhitzen (aber nicht kochen) bis die Nougatmilch einen deutlichen Film auf dem Holzlöffel hinterlässt.




Wenigstens für 6 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

In die verbliebenen 2/3 der Milch das klein gezupfte Marzipanbrot geben. Mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Die verbliebenen drei Eigelb mit 100g feinem Zucker aufschlagen. Einen Teil der Marzipanmilch zum Ei geben, danach die Eimilch unter ständigem Rühren zurück in den Topf geben. Die Eimilch auf zwei Töpfe aufteilen und einen davon erhitzen bis die Milch einen deutlichen Film auf der Rückseite von einem Holzlöffel hinterlässt. Auch diese Eismasse zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Das verbliebene Drittel ist für das Pistazieneis. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in die Marzipanmilch geben. Mit dem Stabmixer pürieren bis die Milch ein zartes Grün hat und keine großen Pistazienstücke mehr zu sehen sind. Aufkochen bis die Pistazienmarzipanmilch einen deutlichen Film auf dem Holzlöffel hinterlässt und auch diese Eismasse im Kühlschrank auskühlen lassen.



Wenn die drei Eisgrundlagen vollständig auf 4°C abgekühlt sind geht es weiter.

Zuerst gebe ich die Nougatmasse in meine Unold Eismaschine . Dort dreht sie in etwa 20 Minuten ihre Runden bevor sie fertig ist. In einen Plastikbehälter geben, dabei versuchen sie einigermaßen glatt in einem Drittel der Box zu halten.



Als nächstes kommt das Pistazienmarzipaneis in die Eismaschine. Da ich nicht ganz perfekt gedrittelt habe braucht es etwas länger. Nach 30 Minuten ist das Eis aber fertig und darf mit in die Plastikbox und in den Tiefkühler.



Als Letztes wandert das Marzipaneis in die Eismaschine. Nach 20 Minuten ist es fertig und wird in die verbliebene Lücke gespachtelt.



Das Eis im Tiefkühler noch ungefähr zwei Stunden fertig frieren lassen.

Kurz bevor es das Dessert geben soll schmelze ich Butter, Schokolade, Zucker und Mascarpone gemeinsam in einer kleinen Pfanne.



Die dicke Sauce auf die Eisschälchen verteilen und kurz ein wenig abkühlen lassen. Wer lieber heiße Sauce über das Eis geben möchte kann die Sauce mit etwas Sahne oder Milch entsprechend flüssiger machen, so wie in dem Rezept für das Rocher Eis.



Dann jeweils eine Eiskugel Mozartkugel Eis auf der Sauce platzieren.

Sofort servieren und vernaschen!



Mit dabei beim Event:

