

RAFFAELLO EIS

RAFFAELLO EIS

Es wird mal wieder gerettet was zu retten ist - in diesem Fall das Eis. Die Rettungstruppe hat sich zusammengetan um euch zu zeigen, dass man Eis nicht unbedingt fertig kaufen muss, sondern dass es auch ganz einfach sein kann es selbst zu machen. Und ihr könnt dabei so kreativ sein! Worauf hattet ihr schon immer mal Lust, welche Kombination gibt es einfach nicht zu kaufen, was habt ihr im Urlaub genascht und danach nie wieder gefunden? Ich habe diesen Sommer wirklich oft Eis gemacht, man muss es zwar bei den meisten Rezepten rechtzeitig planen, aber das Warten lohnt sich. Von den Rettern gibt es diesmal Rezepte mit und ohne Eismaschine, wenn ihr neugierig seid klickt euch einfach mal durch die Liste der Beiträge am Ende dieses Rezepts - ich habe mich hier für eine raffinierte Variante mit Raffaello entschieden. Dafür habe ich aber zuerst überlegt - wonach schmeckt Raffaello eigentlich? Kokos - klar... aber wonach noch? Mandelcreme - das war auch einfach... und dann ist diese kleine Kugel noch von einer feinen Schicht weiße Schokolade überzogen. Aber nicht zu viel, nur ein Hauch. Also habe ich mit der Eismasse so lange experimentiert bis ich zufrieden war und das Ergebnis war super lecker!

Und was die Rettungstruppe in der Vergangenheit schon so alles gerettet hat könnt ihr euch [hier auf Pinterest](#) ansehen!



Zutaten für 1L Raffaello Eis:

250ml fettarme Milch

70g Mascarpone

150ml Milchmädchen, oder eine andere gezuckerte Kondensmilch

80g Zucker

30g weißes Mandelmus

50g weiße Schokolade

20g Kokosraspel

2 Eigelb

Zur Deko optional:

pro Portion 1 Raffaello

Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Die Milch mit Mascarpone und Milchmädchen in einen beschichteten Topf geben, mit dem Stabmixer durchmischen und dann erhitzen bis die Milch dampft, aber nicht kocht.



Das Mandelmus und die in Stücken gebrochene Schokolade in die Milch rühren und kurz warten. Dann die Milch löffelweise unter die Eimasse rühren. Wenn diese dünnflüssig wird die Eimilch zur restlichen Milch zurück in den Topf geben. Langsam erhitzen bis die Milch auf dem Holzlöffel einen dicken Film hinterlässt. Dann die Kokosraspel unterrühren und die Masse vom Herd nehmen. Abkühlen lassen und dann für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Die Eismasse in die Eismaschine geben. Dort darf sie in etwa 45 Minuten lang ihre Runden drehen. Das Eis in einen ausreichend großen Behälter geben und ungefähr 2 Stunden im Tiefkühler fertig frieren lassen.



Mit dem Eisportionierer oder einem großen Löffel Kugeln machen und diese in kleine Schälchen setzen. Wer Lust hat kann jetzt als kleinen Hingucker noch ein Raffaello darauf platzieren.

Viel Spaß beim Naschen!





Und was die anderen Retter gefrostet haben seht ihr hier:

lieberlecker - Bananeneis

<http://wp.me/p2jfVC-27k>

from-snuggs-kitchen - Buttermilch-Zitronen-Eis

<http://www.from-snuggs-kitchen.com/2015/09/wir-retten-eis.html>

SweetPie - Gin Tonic Popsicle

<http://sweetpie.de/2015/09/gin-tonic-popsicle/>

Cuisine Violette - Mango-Kokoseis

<http://cuisine-violette.com/2015/09/mango-kokoseis-ohne-eismaschine/>

magentratzerl - Halwa-Eiscreme

<http://wp.me/p2EjQ9-1Z0>

kebo homing - Schokoladeneis mit Salzkaramell

<http://kebohoming.blogspot.com/2015/09/schokoladeneis-geht-immer.html>

Kochen mit Herzchen - Pistazieneis

<http://www.kochenmitherzchen.de/2015/09/pistazieneis-pur.html>

Bonjour Alsace - Schokoladeneis: <http://bonjouralsace.blogspot.com/2015/09/-das-beste-schokoladeneis-und-ich-bin.html>

Mädel vom Land - Birnen-Joghurt-Steckerleis mit Waldmeister: <http://dasmaedelvomland.blogspot.com/2015/09/wie-man-sich-freunde-macht-und-wie-nicht.html>

Greenway 36 - Schokoladen-Karamell-Eis ohne Eismaschine (Daim-Eis) <http://greenway36food.blogspot.com/2015/09/daim-eis.html>

1x umrühren bitte aka kochtopf - Schnellstes und softigstes Himbeer-Softeis

<http://www.kochtopf.me/schnellstes-softigstes-himbeer-softeis>

Obers trifft Sahne - Kürbis Eis mit Zimt Pflaumen (mit und ohne Eismaschine)

<http://www.oberstrifftsahne.com/2015/09/wir-sind-die-guten-wir-retten-das-eis.html>

lecker macht laune - Zwetschgen-Eis ohne Ei

<http://www.leckermachtlaune.de/2015/09/09/zwetschgen-eis-wir-retten-was-zu-retten-ist/>

widmatt- aus meiner Schweizer Küche: Pfirsich Glacé

<http://www.widmatt.ch/pfirsich-glace-wir-retten-was-zu-retten-ist>

Feinschmeckerle | Schwaben - Kochen - Reisen - Blitzeis mit Brombeeren und Buttermilch

<http://feinschmeckerle.de/2015/09/09/blitzeis-brombeeren-buttermilch>

genial-lecker.de - Express-Vanilleeis

http://www.genial-lecker.de/archiv/2015/09/rezept_express-vanilleeis.html

Barbaras Spielwiese - Raspberry Frozen Yogurt (Schnelles Himbeer-Joghurt-Eis)

<http://barbaras-spielwiese.blogspot.de/2015/09/frozen-yogurt-mit-himbeeren.html>