

WAHNSINNS ROCHER-EIS

Wahnsinns Rocher-Eis

Ich kann es kaum beschreiben – stellt euch das wahnsinnig crémigste Eis vor das ihr euch nur wünschen könnt. Stellt euch vor, dass es schokoladig ist und leichte Knusper-Einflüsse hat. Wenn ihr jetzt dieses wunderbare Eis in Gedanken schon auf der Zunge schmelzen lasst, dann stellt euch noch einen Hauch Goldstaub vor, der diese Crème veredelt. Dann seid ihr... ja, auch bei mir... aber ich habe ein neues Eisbuch. Und was für eins! Matt O`Connor und seine Icecreamists haben mit dem Buch The Icecreamists – Exclusive Eiscreme und andere Laster meine kleine Welt verändert. Eigentlich war das ein Zufallskauf, ich hatte ein Backbuch ausgesucht und bin mit meiner Beute aus der Kochbuchabteilung geschlendert. Ein letzter Blick Richtung Regal, ein weiterer rosa Buchrücken. Irgendwie sind 90% der Backbücher rosa... Aber irgendetwas bringt mich dazu das Buch aus dem Regal zu ziehen... und WOW – was für ein Buchdeckel! Ich kann es nicht einfach zurück stellen, ich muss rein schauen. Im Dussmann also wieder hingesezt und das Buch aufgeschlagen. Ich war sofort gefesselt. Wer schnell rot wird sollte das Buch definitiv nicht in der Öffentlichkeit lesen – da flattern einem die Ohren. Matt beschreibt es als eine Mischung aus Eiscreme-Bibel und Beichtstuhl und ich glaube ihm das sofort. Skandal, Schocker, Lacher – alles ist dabei. Aber vor allem Rezepte die sich einfach großartig lesen und Bilder die Lust auf Eis machen. Soooo crémig, so raffiniert... und mit soooo schrägen Namen wie Hirnfrost, kalter Schweiß, Jesus Christ Scooperstar, Dessert storm, Knast oder Kapitalschmelze – sucht es euch aus, die Liste ist lang. Es geht um Sucht, Leidenschaft und teilweise sehr schräge Gedankengänge. Aber man kann es nicht mehr aus der Hand legen. Ich möchte sofort jedes einzelne Eis zaubern... nein, das stimmt nicht ganz – aber über Baby Googoo muss sich jeder seine eigene Meinung bilden – auf jeden Fall entscheide ich mich für „from Rocher with Love“, mit einer extra Dosis Schokosauce wie es für Schokololcis empfohlen wird. Wenn das Matt's Bibel ist, dann habe ich durch ihn zum großen Eiscremegott in der Tiefkühltruhe gefunden. Aber probiert es selbst aus...



Zutaten für 3-4 Portionen (je nach dem wie gierig ihr seid):

250 ml Vollmilch (ich habe nur fettarme H-Milch)

125 g Crème double im Original (bei mir 65g Sahne und 65g Mascarpone) + 1 Klecks Mascarpone um die fettarme Milch aufzuwerten

2 Eigelb

88g extrafeiner Zucker (bei mir normaler, weißer Zucker)

225g Nutella (bei mir 1 EL mehr)

6 Ferrero Rocher

im original essbare Goldkugelchen, bei mir essbarer Goldstaub

Für die Schokosauce:

100g zartbitter Schokolade

80 ml Vollmilch (hier fettarme H-Milch)

15 g Zucker

15g Butter

2 EL Crème double (hier 4 EL Schlagsahne + 1 großer EL Mascarpone)

Zubereitung:

Man braucht Geduld – aber wo braucht man die nicht... insgesamt sind rund 9 Stunden Kühlzeit eingeplant... das nur als Warnung.

Ich gebe Milch, Sahne und Mascarpone zusammen in einen kleinen Topf. Erwärmen (hier Stufe 5 von 14) und mit dem Schneebesen rühren bis der Mascarpone vollständig gelöst ist.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen.



3-4 EL von der Milch in den Eimix geben und dabei gut rühren. Dann die Eimilch in den Topf geben und fleißig weiter rühren.



Bei geringer Hitze weiter rühren...



...bis die Milch auf der Rückseite von einem Holzlöffel einen Film bildet. Ich bin nicht ganz sicher was damit gemeint ist, aber ich denke so hier ist das ganz ok.



Ich habe nicht richtig gelesen und war ein bissl zu schnell und habe die ganzen 225g Nutella abgewogen – 150g hätten hier erstmal gereicht. Ich habe die Menge also noch um 1-2 TL korrigiert. Was tut man nicht alles für sein Eis... ☐



Mit dem Stabmixer aufschäumen und 30 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen.



Über Nacht (oder wenigstens 6 Stunden, bei mir eher 14 Stunden) im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dann ab damit in die Eismaschine. Bei mir braucht das Eis knapp 40 Minuten um zu gefrieren und die Konsistenz ist jetzt schon toll – es lohnt sich definitiv die 10 Gebote aufmerksam zu lesen.



Die restlichen 75g Nutella im Topf (im Original 20 Sekunden in der Mikrowelle) schmelzen. Die Rocherkugeln vierteln (meine Interpretation von grob hacken). Das Eis in einen verschließbaren Becher geben und die geschmolzene Nutella zusammen mit den Rocherstücken leicht unterrühren.



Deckel drauf und weitere 2 Stunden im Tiefkühler frösteln lassen bis – ich zitiere – eine löffelfähige Textur erreicht ist. Hmmm... ich nasche schon vorher und kann mich kaum zurück halten.... nach Punkt zwei Stunden ist das Eis super. Ich schmelze die klein gebrochene Schoki im Topf und gebe Milch, Sahne, Mascarpone und Zucker dazu. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat gebe ich die kalte Butter dazu. Gut rühren bis eine schöne Sauce entstanden ist.

Endlich, endlich, endlich – es ist so weit! Ich gebe in jedes Schälchen eine dicke Kugel Eis. Darüber kommt die noch warme Schokosauce. Ich will eigentlich kein Foto machen, ich will mein Eis essen... aber Konzentration und Endspurt: etwas Goldstaub oder, wie im Original essbare Goldkügelchen, über das Eis geben.



Sofort anrichten... ja, ich beeile mich ja schon mit den Fotos...

Genießt euer Schälchen!

