

EIERLIKÖR EIS MIT JOHANNISBEER SWIRL

EIERLIKÖR EIS MIT JOHANNISBEER SWIRL

Es ist sonnig und warm – die Gelateria läuft auf Hochtouren! Das Eierlikör Eis habe ich euch ja schon gezeigt und es war ungelogen wirklich sooo lecker, dass es das unbedingt nochmal geben musste. Diesmal habe ich ein bissl variiert und die Johannisbeer Ernte der roten Johannisbeeren mit eingearbeitet. Mein erster Versuch einen Swirl ins Eis zu zaubern und ich finde es ist ziemlich gut gelungen. Leider war ich mit der Sauce doch etwas großzügig, bzw. für das Foto war es unvorteilhaft viel, aber zumindest auf einem Foto kann man die Musterung recht gut erkennen.



Zutaten für 1 L Eierlikör Eis mit Johannisbeer Swirl:

1 L Eierlikör Eis nach diesem Rezept

400g Johannisbeeren

3 EL feinsten weißer Zucker

Zubereitung:

Das Eierlikör Eis so zubereiten wie im Rezept angegeben, wenn es in der Eismaschine seine Runden dreht geht es mit dem Swirl los.

Die verlesenen und gewaschenen Johannisbeeren mit dem Zucker in den Mixer geben.



Mixen bis alle Beeren püriert sind und dann portionsweise und sehr sorgfältig durch ein feines Sieb streichen. Macht keinen Spaß, lohnt sich aber.



Die Sauce kurz erhitzen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Danach die Sauce im Eisbad (oder mit kaltem Wasser in der Spüle) möglichst schnell runter kühlen.



Das Eis wie gewohnt in eine ausreichend große Dose füllen und glatt streichen.



Mit einem Esslöffel tiefe Furchen in das Eis ziehen, die Sauce an dieser Stelle verteilen und mit dem Löffel grob unterheben. Ungefähr ein viertel der Johannisbeersauce für später zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Die Oberfläche wird dabei bei mir recht gleichmäßig rosa, das täuscht aber wie sich später zeigt. Von der Seite sollte es in etwa so aussehen:



Das Eis zwei Stunden lang fertig frieren lassen. Dann mit dem Eiskugellöffel schöne große Kugeln machen. Sieht doch nicht schlecht aus - oder?



©katha-kocht.de

Das Eis mit der restlichen Sauce in kleine Schälchen geben.

Lasst es euch gut gehen!

