Zuppa Inglese Eis mit Schoko



Tolles Zuppa Inglese Eis mit Schoko

Für mein heutiges Eisrezept habe ich mir unser Zuppa Inglese Eis als Vorlagen genommen. Klassisch wird es mit kandierten Früchten zubereitet. Ich finde diese Variante mit den kandierten Früchten schon sensationell lecker. Ich kannte das Eis bis Dato überhaupt nicht und war regelrecht geflasht. Als ich es im September diesen Jahres zum ersten Mal zubereitet hatte. Nun bin ich damals auf der Suche, nach der richtigen Zubereitung von dem Zuppa Inglese Dessert, auch auf Zubereitungsvarianten mit Schokoladencreme gestoßen. Diesen Ansatz habe ich für meine Schoko Variante aufgegriffen und daraus das Zuppa Inglese Eis mit Schoko gezaubter. Ich denke, dieses Eis wird vielen gefallen, da nicht jeder kandierten Früchte mag, wie im Original mag. Ich bin auch kann Fan von kandierten Früchten, doch in dem Eis fand ich sie sehr passend. Aber nicht jeder möchte das Experiment wagen. Mit der neuen Schoko Variante, können jetzt auch alle dieses tolle Eis genießen, die keine kandierten Früchte mögen.

Biskuitstücke mit Alchermes Likör

Das Rezept wird wie auch das normale Zuppa Inglese mit Biskuitstücke zubereite, die klassischerweise mit Alchermes Likör (ein italienischer Kräuterlikör) bestrichen werden. Dieser Likör hat eine tolle rote Farbe und gibt dem Eis eine schöne optische Note. Alternativ kann man auch Marsala oder Rum verwenden. Aber bei diesem Rezept geht es mehr um die rote Farbe und als um den Alkohol. Wenn du das Eis ohne Alkohol machen möchtest, dann kannst du die Biskuitstücke auch mit einem roten Variegato bestreichen: z. B. unser Himbeer Variegato. Denn das Auge isst ja mit.

Rezept erstellt am 16. Dezember 2022 von Andreas Thomä

Auf die Soße kommt es an!

Um den Schoko Touch ins Eis zu bekommen, habt ihr 2 Möglichkeit. Schokoladenstück sind nicht ideal, da die Schokolade weich und cremig bleiben soll. Daher verwenden wir eine Schokosoße. Diese kannst du selbst machen oder unser Schoko-Variegato Crema-Cioccolato verwenden. Hier findest du das Rezept für die selbst gemachte Schokosoße. Beide Varianten sind super und du bekommst ein wunderbar cremiges Eis, das mal etwas aus gefallener ist. Ich finde das Eis klasse und wünsche dir viel Freude beim nach eiseln.

Zutaten für 1000 g:

135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70 g Zucker 20 g Eigelb 200 g Sahne 30% 530 g Milch 3,5% 30 g Zuppa Inglese EISPASTE-Movito Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 50 g - 70 g Madeleines 150 g Schokosoße oder Schoko-Variegato Crema-Cioccolato Alchermes Likör, Marsala oder Rum #Variante ohne Zucker# 130 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 70 g Xylit 200 g Sahne 30% 535 g Milch 3,5% 20 g Eigelb 30 g Zuppa Inglese EISPASTE-Movito Prise Salz

Zubereitung:

Madeleines in Würfel schneiden, mit dem Likör bepinseln und über Nacht einfrieren.--
Alle trockenen Zutaten mischen.--
Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--
Kurz vor der Entnahme von dem Eis aus der Eismaschine die gefrorenen Madeleineswürfel hinzugeben und nochmal kurz unterrühren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.
#Tipp 1#
Wer keinen Likör verwenden möchte, kann die Madeleines auch mit einem roten Variegato z.B. Himbeer Variegato bepinseln.
#Tipp 2#
Für eine schnelle Variante, kannst du das Eigelb auch weglassen und den Eismix

Rezept erstellt am 16. Dezember 2022 von Andreas Thomä

wie üblich nur mixen und reifen alles, ohne erwärmen!