Gebrannte Mandeleis mit Amarena Kirschen



Eine Köstlichkeit, die zur himmlischen Verführung wird

Heute mal ein Gebrannte Mandeleis mit Amarena Kirschen! Ich hatte ja kürzlich das Rezept „gebrannte Mandel Eis“ eingestellt. Du hast es noch nicht gelesen, dann schau es dir schnell noch an!
Gebrannte Mandeln, ja auch hier kommen bei mir wieder die Erinnerungen an Feste, Kirmes, Jahrmarkt, Weihnachtsmarkt und so weiter auf. Aber für mich sind und waren gebrannte Mandeln schon immer eine Köstlichkeit. Daraus ein Eis zu machen, war für mich: das muss du unbedingt tun. Bei dieser Eiskreation habe ich mir gedacht, toppe die leckere Köstlichkeit und mache daraus ein himmlisches Vergnügen. Wie gesagt, das gebrannte Mandel Eisrezept ist schon sehr lecker, aber dieses Rezept mit Amarena- Kirschen oder mit dem Amarena-Kirsch Variegato ist der absolute Hammer. Die Amarena-Kirschen schmecken leicht nach Amaretto und passen einfach perfekt zu dem „gebrannte Mandel Eis“. Es ist eine tolle Kombination, dieser Geschmack von gebrannten Mandeln und den Amarena-Kirschen. Das Eis ist super cremig und so auch leicht fruchtig. Und es sieht auch noch toll aus. Ich kann es allen empfehlen, die auf gebrannte Mandeln lieben, und experimentiert freudig sind. Die fruchtigen, mega leckeren Amarena-Kirschen sind das Highlight bei dieser Eiskreation. Eine himmlische Verführung für dich und deine Liebsten.

Gebrannte Mandeleis mit Amarena

Rezept erstellt am 7. Oktober 2022 von Andreas Thomä

Kirschen – nicht nur zur Winterzeit

Als Nachtisch, vielleicht für dein Weihnachtsgericht, einfach nur Perfekt. Ich kann mir aber vorstellen, dass diese Eiskreation nicht nur etwas für die kalte Jahreszeit ist – sondern auch im Sommer bei 30 Grad, eine leckere, cremige und fruchtige Eissensation ist. Lass es dir schmecken, nicht nur am Esstisch, oder auf der Couch, sondern auch im Gartenstuhl, Lounge … oder wo auch immer.

Es gibt 2 Versionen – mit Eispaste und ohne Eispaste

Auch für dieses Eisrezept gibt es wieder zwei Versionen. Die eine ist mit unserer leckeres gebrannten Mandel-Eispaste und die an der Variante ist ohne.

Zutaten für 1000 g:

#Variante mit Eispaste# 540 g Vollmilch 3,5% 220 g Sahne 30% 120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 65 g Zucker 40 g gebrannte Mandel Eispaste-Movito 5 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Variante ohne Eispaste# 630 g Vollmilch 3,5% 50 g Mascarpone 50 g Sahne 30% 30 g Zucker 90 g gebrannte Mandeln 70 g Eis-Perfecto 60 g Perfecto-Plus 15g Bindemittel-Perfecto 5g Vanillepaste Prise Salz 5 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 50 g gehackt gebrannte Mandel 150 g - 200 g Amarena-Kirsch Variegato oder Amarena-Kirschen

Zubereitung:

#Variante mit Eispaste#
Alle trockenen Zutaten mischen --
Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die gehackt gebrannte Mandel dazugeben und mit unterrühren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede

Schicht das Variegato verteilen und etwas verstrudeln.
#Variante ohne Eispaste#
gebrannte Mandeln mit ca. 30-50g der Milch erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist.--
Das Ganze nun in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten --
Alle trockenen Zutaten mischen --
Alle Zutaten, außer die Sahne, 2 Minuten auf höchster Stufe mixen --
Sahne zugeben und auf kleiner Stufe kurz mixen --
Nun aufkochen und bei 85 Grad 5 Minuten ziehen lassen --
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die gehackt gebrannte Mandel dazugeben und mit unterrühren.--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen und etwas verstrudeln.