



Mandarin - Ricotta - Honig Eis

Durch Zufall stieß ich, in einer Zeitschrift auf dieses Rezept.

Die Zutaten klangen für mich sehr interessant.

Ich liebe Experimente mit kontroversen Zutaten.

Vanille kann jeder.

Gesagt, getan...nach dem dritten Versuch, ist die Rezeptur gelungen.

Das Haselnuss Krokant als Topping ist ein Muss, für den crunch.

Zutaten für 1000 g :

94 g Vollmilch 3,5% 140 g Kondensmilch 10% 240 g Ricotta Käse 10 g Vanille Paste 1 Prise Tonkabohne 1 Prise Salz 20 g Eigelb 85 g Honig 15 g Perfecto Bindemittel 115 g Perfecto Plus 250 g frisch gepresster Mandarinen Saft #Haselnuss Krokant 200 g Haselnusskerne Zucker nach Belieben

Zubereitung:

Die Mandarinen auspressen-- alle trockenen Zutaten vermischen-- die Milch, die Kondensmilch, die Vanille Paste, den Honig und den Mandarinen Saft verrühren-- den Ricotta zugeben und 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- das Eigelb dazugeben, kurz verrühren und auf 85 Grad unter stetigem rühren mindestens 10 Minuten erhitzen-- die Masse im Kaltwasserbad herunter kühlen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen (ich hatte sie über Nacht im Kühlschrank)-- die Basis in die Eismaschine geben oder mit der Handfriermethode einfrieren-- #Haselnuss Krokant# Pfanne erhitzen und die Haselnusskerne kurz

anrösten-- den Zucker über die Haselnusskerne streuen und unter stetigem rühren schmelzen lassen-- die karamellisierten Haselnusskerne auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren-- das portionierte Eis mit dem Haselnuss Krokant verzieren und genießen