

Ricotta-Eis mit karamellisierten Feigen



Leckerer Ricotta-Eis passend zur kalten Jahreszeit!

Auch ich lasse mich bei meinen Eis Ideen gerne davon inspirieren, was ich so sehe und was andere so machen. So bin ich vor paar Wochen auf diese tolle Eiskombination gestoßen. Mir war gleich klar, dass muss ich auch mal probieren. Die Kombination von Ricotta im Eis mit den intensiv karamellierten Feigen hat mich sofort begeistert. Hier findest du die karamellierten Feigen.

Ricotta im Eis geht das überhaupt?

Da war ich mir erst auch nicht ganz sicher, wie es wohl schmeckt. Aber meine Neugier war groß. Nun hatte ich gestern etwas Zeit und hab dies Eis Rezept mal erstellt. Im Rezept verwende ich natürlich Ricotta aber auch etwas Honig. Ansonsten ist es eine klassische Basis aus Milch und Sahne. Der Ricotta kommt super sahnig und cremig durch. Dabei unterstreicht der Honig sehr elegant die Süße im Eis. Insgesamt ist das Ricotta-Eis wunderbar cremig und erinnert ein wenig an Mascarpone im Eis, jedoch leichter und weniger fettig.

Geschaffen für intensive Variegatos

Bei meinem Rezept kombiniere ich das Eis, mit intensiv karamellisierten Feigen. Dieses kräftige Aroma passt super in das Ricotta-Eis. Ich bin mir aber sicher, das auch andere Variegatos super zu diesem Eis passen. Ich denke alles, was eine gute Säure mit bringt, wie Himbeere, Passionsfrucht, Kirsch oder auch

Granatapfel Variegatos sollten super passen.

Zutaten für 1000 g:

395 g Vollmilch 3,5% 310 g Ricotta 50 g Sahne 30% 150 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 55 g Zucker 25 g Honig Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 200-250 g Karamellisierte Feigen

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Ricotta, Honig 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 fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht die karamellisierte Feigen verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.