Ricotta-Fiocco Eis mit Lemon Curd und Limoncello-Biskotten



Sehr cremiges Fiocco Eis mit Ricotta, getränkten Biskotten (Limoncello und Zitronen-Läuterzucker) und selbstgemachtem Lemon-Curd.
Einfach himmlisch, die Kombi vom Fiocco Eis und dem leicht säuerlichen Lemon Curd.
Kann auch ohne Alkohol gemacht werden.
Echt lecker, sehr cremig, samtiges Mundgefühl, leicht säuerliches fruchtiges Eis, sehr erfrischend.
Diese Kombi wird sicher noch öfters zubereitet.

Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 250g Ricotta 150g Obers 36% 380g Vollmilch 3,5% 115g Zucker, weiß 1g Salz 90g Perfecto 14g Bindemittel #Zutaten Zitronen-Läuterzucker - Verhältnuis 1:1# 50g Zucker 50g Zitronensaft Wenn kein Alkohol verwendet wird, dann mindestens doppelte Menge nehmen. #Zutaten für getränkte Biskotten# ca. 10-12 Stück Biskotten (oder mehr)-- 100g Zitronen-Läuterzucker-- 30-50ml Limoncello (nach Geschmack)-- #Zutaten Lemon Curd# 150 g Butter, zimmerwarm 380 g Zucker (alternativ: nur 270 g Zucker nehmen) 4 Eier 200 g Zitronensaft (alternativ Limette) 4 Teel. abgeriebene Zitronenschale (alternativ Limette) Das ergibt ca. 3 Gläser á 190ml

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#
Trockene Zutaten vermischen--
Alle weiteren Zutaten bis auf Ricotta gut mixen und dann auf 85° erwärmen, Temperatur kurz halten--
Etwas abkühlen lassen--
Ricotta dazugeben und nochmal aufmixen--

Rezept erstellt am 29. März 2021 von Silvia Grilnberger-Nießl

3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen--
Kurz mixen, in der Eismaschine frieren--
Dann Eismasse in 3 Schichten in den Behälter geben, wie folgt:--
Eismasse, Lemon Curd mit Gabel etwas einstrudeln, getränkte Biskotten usw.--
#Zubereitung Lemon Curd#
Zitronen- bzw. Limettenschalen mit einem Sparschäler dünn abschälen--
Darauf achten, dass nur die gelbe/grüne Schale entfernt wird--
Das Weiße macht bitter--
Schalen mit 50 g vom Zucker in der Gewürzmühle der Kenwood fein schreddern.
Mit restlichem Zucker und Limetten-/Zitronensaft in der Kenwood 100° kurz aufkochen. (Intervallstufe 2 – Flexi-Rührelement)--
Kann man aber auch alles am Herd machen--
Hitze auf 80° reduzieren, Eier verquirlen und mit 2 kleinen Kellen von der Limettenmasse temperieren--
Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen--
Wenn alles gut vermischt ist auf 90° hochdrehen und 10 Min. auf Stufe 3 weiterrühren bis eine helle dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen, so lange rühren auch wegen Salmonellengefahr)--
Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann zimmerwarme Butter in Stücken nach und nach zugeben und ca. 5 Minuten weiter rühren--
Lemon Curd in saubere Gläser abfüllen--
Das Glas, welches für Eis verwendet wird, bitte nicht in den Kühlkschrank geben, ansonsten wird es zu fest zum einstrudeln--
Im Kühlschrank aufbewahren--
Innerhalb von 1 Monat verbrauchen
#Zubereitung Zitronen-Läuterzucker#
Zitronensaft mit Zucker 1:1 für 15 Minuten unter Rühren bei offenem Deckel köcheln
#Zubereitung getränkte Biskotten#
Biskotten mit Limoncello und Zitronen-Läuterzucker übergiessen, durchziehen lassen.