

Rocky Road Eis



Crazy Rocky Road Eis Rezept

Rocky Road, noch nie gehört? Das ging mir genauso. Übersetzt heißt Rocky Road: holprige oder steinige Straße. Aber was soll ich dir sagen: Rocky Road ist voll im Trend. Es ist eine verrückte leckere Schokoladen Geschmackskombination aus Amerika. Allein der Ausdruck „verrückt“ hat mich neugierig gemacht. Daraus musst du ein Eis-Rezept machen, dachte ich mir. Gesagt – getan. Und nun habe ich ein wunderbar leckeres cremiges Eisrezept für dich.

Das „Rocky Road“ Eis basiert auf einem Schokoladeneis, das mit vielen verschiedenen Süßigkeiten bestückt sein kann. Ein typisch amerikanisches Eis. Es geht in die Richtung, welche man von Ben & Jerry´s kennt. In meiner Kreation, habe ich mich für die Leckereien, mini Marshmallows, weiche Karamellbonbons, gehackte Pistazien und Milky Way entschieden. Klingt verrückt? Soll es auch sein. Aber ich setze noch einen drauf, denn zu dem „Rocky Road“ Eis habe ich noch ein Variegato gemacht. Dieses Variegato basiert auf unser „weißes Schokoladen Variegato“. Zu dem leckeren Variegato habe ich Brezel, gehackte Knoppers und Oreos gegeben. Wenn du Lust hast, kannst du das Variegato in dem „Rocky Road“ Eis verwenden. So bleibt die Brezel im Eis schön knusprig und wird nicht weich.

Verrücktes Eis, aber richtig lecker!

Tja, nun hast du ein schönes verrücktes Eisrezept, das bei deinen Leuten bestimmt gut ankommt. Versuche es doch einfach mal aus. Ich habe es meiner Familie vorgestellt. Und meine liebe Tochter meinte: Papa, das ist eine Süßigkeiten- Geschmacks-Explosion. Meine Tochter ist mein größter Kritiker. Aber auch als meine Frau das Eis probierte – sie war anfangs auch ziemlich skeptisch – war von dieser Eiskreation total begeistert. Und was soll ich sagen:

ich finde das „Rocky Road“ Eis einfach nur geil. Es ist ein mega leckeres cremiges Eis, das auch in deinem Mund eine Geschmacksexplosion auslösen kann.

Ich kann dir nur empfehlen, probiere dieses leckere „Rocky Road“ Eis einfach mal aus und lass dich überraschen.

Die Süßigkeiten kombination kannst du natürlich ändern!

Zutaten für 1000 g:

60 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 605 g Milch 3,5% 120 g Sahne 30% 70 g Schoko EISPASTE-Movito 10 g Vanillepaste Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Version ohne Eispaste mit Kakao# 60 g Perfecto-Plus 45 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 575 g Milch 3,5% 35 g Kakao 170 g Sahne 30% 10 g Vanillepaste Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 20g Mini Marshmallow 40 g weiche Karamellbonbons grob gehackt 20 g Pistazien gehackt 30 g Milky way grob gehackt #Zutaten für das Variegato# 140g weiße Schokoladen Variegato 20 g Brezel grob gehackt 40 g Knoppers oder Waffeln grob gehackt 20 g Oreos grob gehackt

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Milch, Vanillepaste, Schoko Eispaste und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Falls du die Variante mit Kakao machst, musst du den Eismix jetzt unter stetigem Rühren kurz auf 85°C aufkochen und danach im Wasserbad herunterkühlen. **Bei**

Verwendung der Schoko Eispaste ist dieser Schritt nicht nötig!--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--

Die Zutaten für das Variegato vermischen--

Kurz bevor das Eis fertig ist, die Marshmallow, Karamellbonbons und Pistazien dazugeben und mit unterrühren lassen--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.