



Walnusseis Spezial a'la Nici (extra intensiv)

Schon lang wollt ich das Walnusseis für meine schärfste Kritikerin (meine Tochter) perfektionieren und endlich ist's mir gelungen ☐

Ihre Worte waren: „ Mami, das ist das beste Walnusseis ever ☐☐ und schmeckt besser als jedes Gekaufte...darf ich mir das bitte mitnehmen?“

Selbstverständlich durfte sie ☐☐

Ich hab für die Walnusspaste die Walnüsse komplett gehäutet.

Das ist zwar sehr aufwendig und ich kam an meine Grenzen, aber es hat sich gelohnt ☐☐

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Walnusspaste# 400g Walnüsse #Zutaten karamellierte Walnüsse# 75g geröstete, gehackte Walnüsse 5 Eßlöffel Wasser 3 Eßlöffel Zucker #Zutaten Walnusseis# 135g Perfecto Eis Pulver 15g Perfecto Bindemittel 60g Zucker 655g Vollmilch 3,5% 60g Ahornsirup 150g Walnusspaste selbst gemacht Prise Salz 75g karamellierte Walnüsse gehackt

Zubereitung:

#Zubereitung Walnüsse karamellisieren# Wasser, Zucker und gehackte Walnüsse goldbraun in der Pfanne karamellisieren -- Die karamellisierten Walnüsse bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen #Zubereitung Walnusspaste# Wasser in einem Topf zum Kochen bringen-- Walnüsse zugeben, aber nicht mehr kochen, sondern die Walnüsse fünf Minuten darin „baden“-- Walnüsse auf ein Geschirrtuch legen, die Ecken zusammenknuten und kräftig rollen-- Nun die noch vorhandene Haut der Walnüsse vorsichtig abpulen (Strafarbeit, aber lohnt sich!)-- Walnüsse rösten, 160 Grad/8-10 Minuten-- Walnüsse auskühlen lassen-- Walnüsse in einer Küchenmaschine zu Paste verarbeiten (ich hab dafür die Gewürzmühle meiner Kenwood eingesetzt)-- Die Walnusspaste bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen-- #Zubereitung Walnusseis# Trockene Zutaten gut miteinander mischen-- Trockene Zutaten, Milch, Ahornsirup und Walnusspaste zwei Minuten auf höchster Stufe mixen-- Die Eisbasis mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- Die Eisbasis in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- Kurz vor Schluss des Gefrieren die karamellisierten Walnüsse begeben-- Das fertige Walnusseis nu für 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren-- Genießen