

Rezepte für Speiseeis (4-5 Personen)

Herstellung mit flüssigem Stickstoff (-196°C)

Zuckersirup

1 kg Zucker mit 500 ml Wasser aufkochen und rühren, bis alles gelöst ist. Der Sirup ist praktisch unbegrenzt haltbar.

Mokka

In einer Chromstahlschüssel 2 EL lösliches Kaffeepulver in 50 ml heisses Wasser lösen. Mit 70 ml Zuckersirup und 200 ml Halbrahm vermischen. 1 EL ungesüßtes Kakaopulver und 50 g geriebene Schokolade dazugeben.

Schokolade

In der Chromstahlschüssel 50 g grob geriebene Schokolade, 50 g ungezuckertes Kakaopulver, 250 g Halbrahm und 60 ml Zuckersirup vermischen.

Karamell

5 EL Zucker schmelzen und bräunen lassen. Mit 50 ml Wasser vorsichtig ablöschen und umrühren bis die Karamellmasse wieder gelöst ist. 250 ml Halbrahm dazu mischen.

Beeren

100 g tiefgekühlte Beeren etwas antauen lassen. In der Chromstahlschüssel mit 80 ml Himbeersirup und 250 ml Halbrahm vermischen. Einige Amaretti, Meringe oder Ähnliches grob zerkleinern und erst kurz vor dem Glacégenuss unter die Eismasse mischen.

Zimt-Apfel

Einen Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit 250 ml Halbrahm, zwei Zimtstangen und 1 TL Zimtpulver in einen Topf geben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Dann 50 ml Wasser und 60 ml Zuckersirup dazumischen.

Vanille

250 ml Halbrahm, 50 ml Zuckersirup, das Mark von zwei Vanilleschoten und evtl. die ausgekratzten Schoten etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Schoten wieder entfernen.

Kokos

20 g Kokosraspeln im Topf bei niedriger Temperatur leicht bräunen. 40 g Kokosnusspulver in 50 ml warmen Wasser auflösen und die Kokosraspel damit ablöschen. 250 ml Halbrahm dazugeben und alles 3 – 4 min kochen. Die Mischung zusammen mit 70 ml Zuckersirup in eine Chromstahlschüssel geben

Kühlen mit flüssigem Stickstoff

Für eine Eiscrememasse für 4 - 5 Personen braucht es etwa 1/2 Liter flüssigen Stickstoff. Schützen Sie bei Arbeiten mit flüssigem Stickstoff (-196°C kalt!!) unbedingt Ihre Augen. Unter ständigem Rühren wird immer wieder eine kleine Portion Stickstoff in die Mischung gegeben bis die Masse fest ist.

Anmerkung: Bei der Firma **PAN GAS** ist der Kauf von flüssigem Stickstoff möglich.

Ein anderes mögliches Kühlmittel ist:

1 kg Eiswürfel (möglichst fein zerkleinert) mit ca. 300 g Salz schichtweise vermischen und gut verrühren. Das Gefäß mit der vorgekühlten Eiscreme-Mischung (eine halbe Stunde bei -18°C) in diese Kühlmischung stellen und etwa eine halbe Stunde lang gut verrühren. Die Mischung wird immer fester werden.