Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gefülltes Schokoeis mit Gaishirtlesbrand und knuspriger Schäumleschnitte

Zutaten:

Für 8 Personen

- 125 g Creme double (oder Sahne)
- 300 ml Milch
- 125 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 100 g Edelbitter Schokolade (mindestens 60%; ich habe 73%ige gekauft)
- 4 Eigelbe (ca. 80 g)
- 50 ml Birnendestillat (zum Beispiel Gaishirtlesbrand)
- 45 g Kakaopulver
- Mark einer Vanillestange
- 4 EL Schmand
- 150 g Eiweiß
- 180 g Puderzucker
- 20 g Kakaopulver
- 50 g Speisestärke
- 50 g Schokoraspel
- 50 g Vollkornbrösel (oder normale Semmelbrösel)
- 1 TL Backpulver
- Prise Salz
- **Extra:** Etwas Honig, grob gehackte Nüsse, Deko Schokostangen

Zubereitung

Für das Schokoeis 125 g Wasser und 125 Zucker in einem kleinen Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Eigelbe, das Mark einer Vanillestange, eine Prise Salz, Kakaopulver und den Zucker in einer metallenen Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig und dicklich aufschlagen. Dann langsam die Milch zugeben und weiter schlagen bis auch diese Masse dicklich wird. Schokolade grob hacken und mit der Creme double zugeben. Rühren bis die Schokolade schmilzt. Nun das Kakaopulver einrühren.

Die Eismasse mit der Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen. Die Eismasse in Eiswasser gefrieren (oder

in eine flache Form gießen und im Tiefkühler frieren lassen. Dabei immer wieder zwischendurch mit einem Pürierstab pürieren).Ist das Eis von streichfähiger Konsistenz, wird das Birnendestillat eingerührt. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Für die Kakao-Schäumleschnitte das Eiweiß in einer Schüssel mit einer Prise Salz halb steif schlagen. Dann den Puderzucker langsam einrieseln lassen und alles zu einem steifer Masse schlagen. Das Backpulver mit der Stärke mischen und mit Kakaopulver, Schokoraspeln und (Vollkorn)bröseln unter die Eischneemasse ziehen.

Ein längliche Silikon-Kuchenform gut ausbuttern, mit etwas extra Brösel ausstreuen und die Kuchenmasse einfüllen. Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 45-50 Minuten backen. Dann 15 Minuten bei ausgeschalteten Ofen und leicht geöffneter Ofentür langsam abkühlen lassen. Vor dem Anschneiden den Kuchen (Schäumle bzw. Baiser) aus der Form stürzen.

Zum Anrichten mit einem Pinsel etwas Honig über die Teller streichen und die gehackten Nüsse darauf verteilen. Mit einem gezackten Messer kleine Scheiben von der Kakao-Schäumleschnitte abschneiden und anrichten. Das Eis aus dem Tiefkühler holen. Vor dem Abstechen einer Eisnocke einem Teelöffel Schmand als kleine Nocke auf das Eis setzen. Dann mit einem Esslöffel eine große Eisnocke so abstechen, dass beim Einrollen die Schmandnocke als Füllung ins Eis eingeschlossen wird. Die Eisnocke an die Kakaoschnitten legen. Mit einem Schokoladendekor verzieren und sofort servieren.