Knusprige Eisbombe mit Vanille-, Erdbeer-, Schokoladenkern



Zutaten:

- 300 g Sahne
- 150 g Milch
- 120 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 250 g Erdbeeren
- 50 ml Apfelsaft oder Wasser
- ca. 2-3 EL Zucker
- 1 kleines Eiweiß
- 1 TL Honig z.B. Edelkastanienhonig
- 2 EL Granatapfelsirup
- Schokoladensoße oder Zartbitterschokolade und Sahne
- Gehackte Nüsse
- Gehackte Schokolade
- Gehackte Weinbeeren
- Frische Erdbeeren in Schokolade getaucht
- Etwas Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung

Für das Vanilleeis die Sahne mit der Milch und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Das Eigelb mit Vanillemark und Zucker in eine runde Metallschüssel geben und mit dem elektrischen Rührgerät zwei Minuten schlagen. Die Eiermasse mit der metallenen Rührschüssel über einem heißem Wasserbad unter Rühren erhitzen. Langsam nach und nach die heiße Sahne-Milchmischung zugießen. Unter ständigem Rühren die Mischung im Topf erhitzen bis sie andickt. Den Topf vom Herd und die Vanilleschote heraus nehmen. Die Vanilleeismasse in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen. Die Eismasse in einer Eismaschine dick cremig frieren. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, die Vanilleeismasse in einem flachen Gefäß im Tiefkühlfach frieren lassen. Dabei alle 45 Minuten mit einem Pürierstab mixen.

Für das Erdbeersorbet die Erdbeeren kurz waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und das Grün oben abschneiden. Die Beeren anschließend vierteln und nach Belieben mit Zucker süßen. Mit Apfelsaft, Granatapfelsirup und etwas Edelkastanienhonig verfeinern und anschließend mindestens 15-20 Minuten marinieren lassen. Nach dem Marinieren die Erdbeeren und ein kleines Eiweiß mit einem Pürierstab 2 Minuten

fein mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen. Falls keine Eismaschine vorhanden ist auch hier das Erdbeerpüree in einem flachen Gefäß im Tiefkühlfach frieren lassen. Dabei alle 45 Minuten mit einer Gabel (oder Pürierstab) auflockern, bis die Masse so fest wird, dass sie unter Fingerdruck nur langsam nachgibt. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals fein mixen. So entstehen keine Eiskristalle.

Zum Anrichten das Vanilleeis auf Klarsichtfolie in vier Portionen aufteilen und zu einem 1-2 cm dicken Kreis ausstreichen. Als zweite Schicht Erdbeersorbet ebenfalls 1-2 cm dick auf das Vanilleeis streichen. In die Mitte eine kleine Mulde drücken und ein walnussgroßes Stück Schokocreme hineingeben. (Tipp zum Selbermachen: 1 Teil Zartbitterschokolade in 1 Teil warmer Sahne schmelzen und anschließend abkühlen lassen) Die Klarsichtfolie zu einer Kugel eindrehen und im Gefrierschrank ca. 45 Minuten frieren. Zum Anrichten die Eiskuppel in einem Gemisch aus gehackten Nüssen, Schokolade und Weinbeeren wälzen. Einmal mittig durchschneiden und mit Erdbeeren und Minze auf einem Teller anrichten.