

Haselnuss-Eis & Dalgona-Schaum auf Muscovado



Zutaten:

Eiscreme:

- 560 g Milch
- 50 g Haselnüsse, ohne Haut (die besten sind aus dem Piemont)
- 50 g Milchpulver
- 250 g Sahne
- 3 Eigelb (90g)
- 135 g Zucker
- 25 g Invertzucker (selber machen oder fertig kaufen, alternativ einen hellen Honig)
- 85 g Traubenzucker

Zubereitung:

Die Haselnüsse fein mahlen und mit der Milch und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und mindestens für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Besser schmecken wird es, wenn sie über Nacht im Kühlschrank stehen können.

Nach der Ruhezeit die Nussmilch durch ein feines Sieb gießen und auf etwa 25° C erwärmen, dann das Milchpulver einrühren.

Die Milch weiter auf 30° C erhitzen, Zucker, Traubenzucker und Invertzucker hinzufügen. Alles gut verrühren und die Mischung auf 35° erhitzen, dann Eigelb und Sahne einrühren.

Unter ständigem Rühren die Milchemischung bis auf 85°C erhitzen. Dann "zur Rose abziehen". (Die Masse über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht über die Creme pusten. Wenn sich feine Wellen bilden, die nicht mehr verlaufen, ist die Creme fertig. Auf keinen Fall kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.)

Anschließend die Masse nochmals durch ein Sieb streichen, vollständig auskühlen lassen! Dann in der Eismaschine ca. 45 Min. gefrieren. Die Konsistenz sollte schön cremig werden.

Lecker! 😊

PS: Ich benutze Eigelb-Pulver aus verschiedenen Gründen. Einerseits habe ich kein Eiweiß übrig, andererseits ist es absolut salmonellenfrei und ich kann es gut als Vorrat halten.

Zutaten & Zubereitung:

Dalgona-Schaum

- 2 EL Kaffeepulver, instant
- 2 EL Muscovado
- 2 EL Wasser, heißes

Wasser, Muscovado und Kaffeepulver mit einem Handrührgerät zu einem luftigen, aber festen Schaum aufschlagen.

** Das Verhältnis ist beim Kaffee, Muscovado (oder Haushaltszucker) und Wasser immer 1:1 (das ist wichtig, damit der Schaum steif wird und bleibt) ansonsten kann man viel ausprobieren.