Rezept

Tartufo-Eiskugeln

Ein Rezept von Tartufo-Eiskugeln, am 08.10.2026

Zutaten

1	kleines Glas Kirschen (185 g Inhalt)
1	Schoko-Biskuitboden (Fertigprodukt)
1 TL	Speisestärke
4 EL	schwach entöltes Kakaopulver
3 EL	Amaretto (Mandellikör)
	ca. 250 ml Schokoladen-Eiscreme
1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die abgetropften Kirschen sehr klein schneiden, mit Amaretto beträufeln und etwas ziehen lassen.

2. Aus dem Biskuitboden runde Scheiben von ca. 6 cm Ø ausstechen. Die marinierten Kirschen darauf verteilen und im Tiefkühlgerät ca. 30 Min. kühlen. Herausnehmen, jeweils eine große Kugel Eiscreme darauf setzen, andrücken und erneut tiefkühlen.

3. Ca. 30 Min. vor dem Servieren die Eistörtchen in den Kühlschrank stellen, damit sie nicht zu hart sind. Den aufgefangenen Kirschsaft erhitzen, die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zum Kirschsaft gießen. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Mit dem Zitronensaft abschmecken.

4. Die Tartufos gleichmäßig dick mit Kakao überpudern. Die lauwarm abgekühlte Kirschsauce auf Tellern ausgießen und die Tartufos darauf setzen. Gleich servieren.