

Rezept

Torrone-Eis

Ein Rezept von Torrone-Eis, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|--|
| 1 Vanilleschote | 200 ml Milch (3,8%) |
| 300 g Sahne | 4 Eigelbe (Größe M) |
| 80 g Zucker | 100 g Torrone mit Haselnüssen (ital. Nougat; Feinkostregal) |
| 2 EL Crème double | 1 EL Haselnusslikör nach Belieben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Mark und Schote mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen und beiseitestellen. Vanilleschote entfernen.
2. Eigelbe mit Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Die heiße Vanillesahne zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in etwa 10 Min. cremig aufschlagen. Die Eismasse im eiskalten Wasserbad in 4-6 Min. kalt rühren und im Kühlschrank noch 30 Min. durchkühlen lassen.
3. Inzwischen Torrone in kleine Würfel schneiden und zwischen Frischhaltefolie mit dem Nudelholz leicht zerbröseln. Crème double mit Haselnusslikör und Torronebröseln verrühren. Torronecreme bei laufendem Motor (Eismaschine) zum Vanilleeis geben und kurz mitrühren. Torrone-Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und tiefkühlen.