

## Rezept

# Vin-Santo-Cantuccini-Eiskuchen

Ein Rezept von Vin-Santo-Cantuccini-Eiskuchen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Sahne	<b>4</b> Eigelb (Größe M)
<b>200 g</b> Crème double	<b>70 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Vin Santo (ital. Dessertwein)	<b>100 g</b> Cantuccini (ital. Mandelkekse)
<b>80 g</b> gebrannte Mandeln	Eismaschine
<b>1</b> längliche Eisform Gefrierbox (ca. 1 l Inhalt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen (ca. 800 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Eigelbe mit der Crème double, dem Zucker und dem Vin Santo in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit dem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen, auf ein kaltes Wasserbad setzen und noch ca. 10 Min.iterrühren. Zugedeckt ca. 20 Min. in das Tiefkühlfach stellen.
2. Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Eine längliche Eisform oder Gefrierbox (ca. 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Zwei Drittel der Cantuccini grob hacken und unter das Eis mischen. Die Eismasse mind. 2 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
3. Die Eisform ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach holen. Die restlichen Cantuccini und die gebrannten Mandeln hacken. Das Eis auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und den Eiskuchen mit Cantuccini und gebrannten Mandeln bestreuen.