

Pastashop24.de

Nachspeise: Sauerrahmeis auf Mango und Erdbeerspiegel mit verschiedenen Früchten

Zutaten für 4 Personen:

600g Sauerrahm
80g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Zitrone (Saft und Schale davon)
200ml Sahne
1 TL Speisestärke
TK Erdbeeren

Früchte nach Wunsch und Saison.



Zubereitung:

Sauerrahm mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und Schale verrühren. Sahne mit Speisestärke verrühren, im Kochtopf aufkochen lassen, in eine Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Sauerrahm unterrühren und in der Eismaschine 30-40 Minuten gefrieren lassen. Anschließend im Gefrierfach (nicht Gefrierschrank) weiter frieren lassen.

Ein Tipp: manchmal wird das Eis sehr hart im Gefrierfach, daher 2 Std. vor dem Verzehr rausholen und in den Kühlschrank stellen. Oder: direkt aus der Eismaschine verbrauchen.

Mangofrucht schälen und pürieren. TK Erdbeeren pürieren.

Auf dem Teller Erdbeerspiegel anrichten, Sauerrahmeis darauf setzen und Früchte der Saison oder exotische Früchte anlegen.