

## Für heiße Tage: Knusprige Eisbombe mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladenkern



### Knusprige Eisbombe mit Vanille-, Erdbeer-, Schokoladenkern

#### Zutaten (für ca. 4 Personen)

##### Erdbeersorbet

- 250 g Erdbeeren
- 50 ml Apfelsaft oder Wasser
- Ca. 2-3 EL Zucker (nach Geschmack, d.h. auch abhängig von der Eigensüße der Früchte)
- 1 kleines Eiweiß
- Als Tipp: ½ bis 1 TL Edelkastanienhonig
- Eventuell: 2 EL Granatapfelsirup

##### Vanilleeis:

- 300 g Sahne
- 150 g Milch
- 120 g Zucker
- 3 Eigelb

- Mark einer Vanilleschote (ausgekratzte Vanilleschote wird zudem gebraucht)

#### Extra:

- Schokoladensoße oder Schokocreame (Fertigprodukt)

**Tipp zum Selbermachen:** 1 Teil Zartbitterschokolade in 1 Teil warmer Sahne schmelzen und anschließend abkühlen lassen.

#### Für die Knusperhülle:

- Gehackte Nüsse
- Gehackte Schokolade
- Gehackte Weinbeeren

#### Garnitur

- Frische Erdbeeren in Schokolade getaucht
- Etwas Minze oder Zitronenmelisse

#### **Zubereitung Vanilleeis:**

1. Die Sahne, Milch, ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf erhitzen.
2. Das Eigelb mit Vanillemark und Zucker in eine runde Metallschüssel geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 2 Minuten schlagen.
3. Die Eiermasse mit der metallenen Rührschüssel über heißem Wasserbad unter Rühren erhitzen (mit einem Schneebesen). Langsam nach und nach die heiße Sahne-Milchmischung zugießen.
4. Unter ständigem Rühren die Mischung im Topf erhitzen bis sie andickt.
5. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote heraus nehmen. Die Vanillemasse in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen.
6. Eismasse in einer Eismaschine dick cremig frieren. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, die Vanilleeismasse in einem flachen Gefäß im Tiefkühlfach frieren lassen. Dabei alle 45 Minuten mit einem Pürierstab mixen.

#### **Zubereitung Erdbeersorbet:**

1. Für das Erdbeersorbet die Erdbeeren kurz waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Das Grün oben abschneiden.
3. Die Beeren anschließend vierteln und nach Belieben mit Zucker süßen. Mit Apfelsaft, Granatapfelsirup und etwas Edelkastanienhonig verfeinern und anschließend mindestens 15-20 Minuten marinieren lassen.
4. Nach dem Marinieren die Erdbeeren und ein kleines Eiweiß mit einem Pürierstab 2 Minuten fein mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

**Tipp:** Falls keine Eismaschine vorhanden ist, das Erdbeerpüree in einem flachen Gefäß im Tiefkühlfach frieren lassen. Dabei alle 45 Minuten mit einer Gabel (oder Pürierstab) auflockern, bis die Masse so fest wird, dass sie unter Fingerdruck nur langsam nachgibt. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals fein mixen. So entstehen keine Eiskristalle.

**Fertigstellen**[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

1. Erst Vanilleeis auf Klarsichtfolie in vier Portionen aufteilen und zu einem 1-2 cm dicken Kreis ausstreichen.
2. Als zweite Schicht Erdbeersorbet ebenfalls 1-2 cm dick auf das Vanilleeis streichen.
3. In die Mitte eine kleine Mulde drücken und ein walnussgroßes Stück Schokocreame hineingeben.
4. Klarsichtfolie zu einer Kugel eindrehen und im Gefrierschrank ca. 45 Minuten frieren.
5. Zum Anrichten die Eiskuppel in einem Gemisch aus gehackten Nüssen, Schokolade und Weinbeeren wälzen. Einmal mittig durchschneiden und mit Erdbeeren und Minze auf einem Teller anrichten.