

Cappuccino-Eis mit Schoko-Crumbles



Zutaten:

Eis:

- 632 g Frischmilch (3,6%)
- 65 g ganze Kaffeebohnen, geröstet
- 8 g Kaffeepulver (Instant)
- 180 g rische Sahne 30% (keine H-Sahne)
- 60 g Schokolade 70% Kakaoanteil
- 85 g Eigelb (von ca. 5 Eiern od. entspr. Eigelbpulver s.u.)
- 140 g Zucker
- 20 g Invertzucker
- 85 g Glukosepulver (=Traubenzucker)
- 45 g Magermilchpulver

Zusätzlich benötigt wird ein **Thermometer** das zum Backen oder zur Messung der Kerntemperatur geeignet ist.

Schoko-Crumbles:

- 120 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 75 g Butter
- etwas Salz
- 30 g Kakaopulver (ohne Zusätze)

Evtl. eine oder zwei Orangen (je nach Bedarf) filetieren oder anderes Obst als Deko

Zubereitung Eis:

Zunächst die Kaffeebohnen mit einem Messer klein hacken oder mit einem Fleischklopper zerkleinern.

Die Milch mit den zerkleinerten Kaffeebohnen und 50 g Zucker bis zum Siedepunkt erhitzen. Dann die Milch abkühlen lassen, mindestens einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sich das Aroma gut entfalten kann.

Die kalte Kaffeemilch zweimal durch ein Sieb passieren, damit keine Bohnenstückchen in der Milch bleiben. Zum Schluß die Milch wiegen, sie hat wahrscheinlich etwas Gewicht verloren. Ggf. auf 682 g mit frischer Milch auffüllen.

Zunächst die Schokolade in einer separaten Schüssel im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Die Kaffeemilch zusammen mit dem Kaffeepulver auf 25 °C **im Wasserbad** erwärmen und das Milchpulver mit einem Schneebesen einrühren.

Die Milch weiter erwärmen und bei 30 °C die übrigen 90 g Zucker, das Glukosepulver und den Invertzucker dazugeben und verrühren.

Bei 35 °C das Eigelb und Sahne hinzugeben. Mit einem Kochlöffel die Zutaten gut unterrühren.

Jetzt die Milch auf 85 °C erhitzen, ohne dass sie zu kochen beginnt!! Sonst gerinnt das Eigelb! Während des Erhitzens die geschmolzene Schokolade dazugeben.

Die entstandene Creme zur Rose abziehen, d.h., sie über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht auf die Creme pusten. Wenn sie feine Wellen bildet, die stehen bleiben, hat die Creme die richtige Konsistenz.

Aufpassen, das Eigelb darf nicht gerinnen. Die Creme in eine kalte Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Ich rühre sie immer im kalten Wasserbad auf ca. 25-20 °C herunter, d.h. ich rühre immer wieder um, aber nicht ständig.

Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Ohne Eismaschine in eine entsprechend große flache Schüssel oder Auflaufform geben und während des Gefrierens gelegentlich umrühren, damit sich keine Schichten bilden.

Zubereitung Schoko Crumbles:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Händen grob krümelig verarbeiten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreuen. Bei 180-200 °C im vorgeheizten Ofen, auf der 2. Schiene von unten, backen. Je nach Ofen und Temperatur 10 bis 20 Minuten.

Lecker, guten Appetit