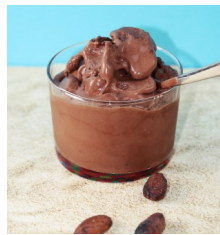




# EISSPECIAL – GRUNDREZEPT FÜR CREMEEIS MIT VIELEN VARIATIONEN



**Die Mengenangaben sind vorgesehen für eine Eismaschine mit max. 500 ml Fassungsvermögen.**

## **Grundrezept für Vanilleeis/Cremeeis und alle anderen Variationen:**

300 ml Sahne  
200 ml Milch  
120 g Puderzucker  
3 Eigelbe  
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver

## **Fürs Topping:**

Kitkat, Oreos, Zartbitterschokolade (für Stracciatella) usw.

## **Schokoeis:**

300 ml Sahne  
200 ml Milch  
140 g Puderzucker  
3 Eigelbe  
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver  
50 g Kakao, ungesüßt

## **Zubereitung Grundrezept:**

- 1) Schneidet die Vanilleschote auf und kratzt das Vanillemark heraus. Gebt die Schote, das Mark, Milch und Sahne in einen Topf und kocht die Zutaten auf.
- 2) In einer Schüssel (am besten aus Edelstahl) rührt ihr den Puderzucker mit den Eigelben cremig. Gebt die Milch-Sahnemischung durch ein Sieb, um die Schote und Klümpchen aufzufangen und fügt sie portionsweise und unter Rühren zur Eigelbmischung hinzu.
- 3) Gebt die Schüssel auf ein Wasserbad und schlägt die Masse leicht schaumig auf, bis sie 75-80°C erreicht hat. Solltet ihr kein Thermometer haben, könnt ihr anhand folgender Tipps feststellen, ob sie fertig gebunden ist: Zieht einen Löffel durch die Masse. Wenn sich beim Pusten auf den Löffelrücken eine „Rose“ (das nennt man „zur Rose abziehen“) oder ein wellenförmiges Muster bildet oder ihr mit dem Finger in der Mitte einen Strich macht und dieser nicht schwimmt, ist die richtige Konsistenz erreicht.
- 4) Die Masse sollte jetzt bei Zimmertemperatur und danach für einige Stunden im Kühlschrank auskühlen. Je kühler sie ist, umso besser gelingt auch das Eis mit der Eismaschine. Die Masse sollte grundsätzlich nicht wärmer als 2-4 Grad sein.

## **Pistazieneis:**

300 ml Sahne  
200 ml Milch  
100 g Puderzucker  
3 Eigelbe  
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver  
2 geh. EL Pistazienpaste\*  
50 g Marzipan  
evtl. etwas grüne Lebensmittelfarbe

## **\*Pistazienpaste:**

150 g Pistazien (mit Schale, gesalzen)  
100 g weiße Schokolade (gehackt)  
100 g Puderzucker  
20 g Butter  
50 ml Milch

## **Fruchteis:**

200 ml Sahne  
150 ml Milch  
160 g Früchte (z.B. Waldbeermischung)  
120 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
1 Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver



# EISSPECIAL – GRUNDREZEPT FÜR CREMEEIS MIT VIELEN VARIATIONEN

## 5) a) Eiszubereitung mit der Maschine:

Setzt die Maschine nach Betriebsanleitung zusammen. Den Kühlbehälter solltet ihr mind. 12 Stunden bei -18 Grad kühlen und ihn erst herausnehmen, wenn ihr kurz vor der Eiszubereitung seid. Ich bewahre meine immer im Gefrierschrank auf, damit ich auch mal spontan Eis zubereiten kann. Schaltet das Gerät ein und gebt die kühle Masse erst durch die Öffnung, wenn sich das Rührelement schon dreht. Das macht man, damit die Masse nicht am Rand festfriert. In diesem Punkt unterscheiden sich die Eismaschinen übrigens auch nicht voneinander. Je nach Masse dauert es etwa 20-40 min bis das Eis fertig ist. Ich nehme es meist heraus, wenn es Softeiskonsistenz hat und wir essen es dann gleich oder ich gebe es noch für weitere 2-3 Stunden in den Gefrierschrank.

## b) Eiszubereitung ohne Maschine:

Die ausgekühlte Grundmasse füllt ihr in eine flache Plastikbox mit Deckel. Diese sollte groß genug sein, denn ihr müsst sie ca. alle 30 min öffnen und umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden. Das ist der Vorteil einer Maschine. Die übernimmt quasi für euch die Arbeit. Nach etwa 3-4 Stunden sollte das Eis fest genug sein, um es zu servieren.

## Varianten:

**A) Cremeeis/Vanilleeis:** Diese Masse (siehe oben) ist die Basis für alle weiteren und auch ein klassisches Vanilleeis und kann mit Kitkat, Oreos und Co. aufgepeppt werden. Um Stracciatella herzustellen, hackt ihr einfach etwas Zartbitterschoko klein und rührt diese unter das fertige Eis. Auf diese Weise könnt ihr euer eigenes Mc Flurry Eis produzieren.

**B) Schokovariante:** Dafür rührt ihr einfach in die über dem Wasserbad aufgeschlagene Grundmasse das Kakaopulver ein. Danach gebt ihr die Masse durch ein Sieb, um Klümpchen zu vermeiden und fahrt fort mit Punkt 5.

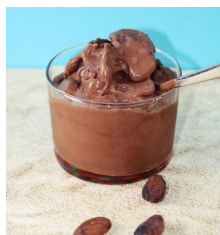
**C) Pistazienvariante:** Dafür stellt ihr zunächst eine Pistazienpaste her. Die hält sich im Kühlschranks über Wochen und kann auch für Cremes und Saucen verwendet werden. Sie wird in die heiße Sahne-Milch eingerührt, bevor diese zu den Eigelben kommt. Hinzu kommt auch noch ein Stück Marzipan und etwas Lebensmittelfarbe.

In einem Universalzerkleinerer mahlt ihr die Pistazien mit dem Puderzucker fein. Ich mache das in zwei Touren, nehme also immer jeweils die Hälfte der Pistazien und die Hälfte des Puderzuckers, weil der Mixbehälter zu klein ist. Das Resultat sollte ein feines Pistazienmehl sein. Dieses sollte nun gesiebt werden, damit die Paste später cremig und nicht zu stückig wird. Die Rückstände vom Sieben gebe ich wieder in einen Universalzerkleinerer, mahle sie fein und siebe sie wieder durch. Es bleibt nur etwa eine Hand voll Rest übrig, den ihr z.B. unters morgendliche Müsli mischen könnt. Die gehackte Schokolade, die Butter und Milch erhitzt ihr in einem Topf. Sobald die Zutaten geschmolzen sind, rührt ihr das Pistazienmehl ein und köchelt das ganze nur noch 1-2 min bis eine Paste entsteht. Füllt die Paste noch heiß in saubere, ausgewaschene Gläser mit Schraubdeckel um und lasst sie bei Zimmertemperatur auskühlen. Danach bewahrt ihr sie am besten im Kühlschranks auf, da sie dort am längsten haltbar ist.

**D) Fruchtvariante:** Die Früchte (nicht gefroren) zerquetscht ihr mit einer Gabel oder püriert sie nach Wunsch. Gebt das Fruchtピューree zur über dem Wasserbad aufgeschlagenen Grundmasse dazu. Danach fahrt ihr fort mit Punkt 5.



# SLADOLED SPECIJAL - OSNOVNI RECEPT ZA DOMAĆI SLADOLED I RAZNE VARIJANTE



**Mjere u ovom receptu su predviđene za aparate za sladoled sa maksimalnim volumenom od 500 ml.**

## **Osnovni recept za sladoled od vanilije i osnova za sve druge varijante:**

300 ml slatkog vrhnja  
200 ml mlijeka  
120 g šećera u prahu  
3 žumanjka  
1 mahuna od vanilije ili 1 kašičica vanilije u prahu

## **Za topping tj. posipanje:**

Kitkat, Oreo, tamna čokolada (za stracciatellu) itd.

## **Čokoladna varijanta:**

300 ml slatkog vrhnja  
200 ml mlijeka  
140 g šećera u prahu  
3 žumanjka  
1 mahuna od vanilije ili 1 kašičica vanilije u prahu  
50 g nezaslađenog kakaa

## **Priprema osnovne smjese za sladoled od vanilije:**

1) Oštrim nožem prerežite mahunu vanilije i izvadite sjemenke. Mahunu i sjemenke skupa sa mlijekom i slatkim vrhnjem stavite u šerpu i prokuhajte.

2) U jednoj zdjeli (najbolje od metala) kremasto umutite žumanjke i šećer u prahu. Mješavinu mlijeka i slatkog vrhnja procijedite da biste uklonili mahunu od vanilije i ostale grudvice koje se mogu stvoriti prilikom kuhanja. Nakon toga postepeno ulijte vrelu smjesu od mlijeka i slatkog vrhnja u smjesu od žumanjaka.

3) Ovu smjesu stavite na paru i kuhajte je uz stalno miješanje dok ne dostigne 75-80°C. Treba da postane malkice gušća i kremastija. Ukoliko ne koristite termometar, imam dva savjeta za vas kako da provjerite da li ste dobili idealnu konzistenciju: Kašiku povucite kroz smjesu pa puhnite na „leđa“ kašike. Ako se stvore mali valovi ili oblik ruže ili ako prstom napravite liniju na kašici a ona se ne pomjeri, to je znak da ste postigli dobru konzistenciju.

4) Smjesu ohladite prvo na sobnoj temperaturi pa u frižideru na nekoliko sati. Što je hladnija, to ćete lakše napraviti sladoled u aparatu.

## **Varijanta sa pistacijama:**

300 ml slatkog vrhnja  
200 ml mlijeka  
100 g šećera u prahu  
3 žumanjka  
1 mahuna od vanilije ili 1 kašičica vanilije u prahu  
2 vrhom pune kašike domaće paste od pistacija\*  
50 g marcipana  
evtl. malo zelene jestive boje (pasta/gel)

## **\*Pasta od pistacija:**

150 g slanah pistacija sa ljuskom  
100 g nasjeckane bijele čokolade  
100 g šećera u prahu  
20 g maslaca  
50 ml mlijeka

## **Voćna varijanta:**

200 ml slatkog vrhnja  
150 ml mlijeka  
160 g voća (npr. šumsko voće)  
120 g šećera u prahu  
2 žumanjka  
1 mahuna od vanilije ili 1 kašičica vanilije u prahu



## ISSPECIAL – GRUNDREZEPT FÜR CREMEEIS MIT VIELEN VARIATIONEN

### 5) a) Priprema sladoleda u aparatu:

Sastavite dijelove mašine kao što je opisano u uputstvu. Posudu za hlađenje držite u zamrzivaču na -18 stepeni najmanje 12 sati pa je izvadite iz zamrzivača tek pred samu pripremu. Ja imam dvije posude i uvijek ih držim u zamrzivaču tako da spontano mogu da priprelim sladoled kad poželim. Nakon što ohlađenu posudu stavite u aparat uključite ga u struju i upalite kako bi se kašika za miješanje već okretala dok ohlađenu smjesu ulijevate. Ovo je vrlo bitno kako se smjesa nebi odmah zalijepila za zidove posude. Zavisno od aparata i smjese, potrebno je oko 20-40 min da se napravi sladoled. Ja sladoled vadim kad dobije konzistenciju točenog sladoleda jer ga mi takvog najviše volimo. A ako ipak volite još čvršću konzistenciju nego što mašina uspeva napraviti, prebacite ga u plastičnu posudu sa poklopcem pa ostavite u zamrzivaču na dodatno hlađenje na još oko 2-3 sata.

### b) Priprema sladoleda bez mašine:

Ohlađenu smjesu sipajte u plastičnu posudu sa poklopcem. Posuda bi trebala biti dovoljno velika da biste bez problema mogli da promiješate, jer ćete to činiti svakih 30-tak minuta kako se u sladoledu nebi stvorili veliki kristali leda. Ovo je prednost mašine, koja ovaj korak odrađuje za vas. Nakon 3-4 sata bi sladoled trebao imati idealnu konzistenciju za serviranje.

### Varijante:

**A) Sladoled od vanilije:** Ova smjesa (pogledajte gore) je tipična za sladoled od vanilije i može se ukrašavati raznim dodatcima kao što su kitkat čokoladice, oreo keksi itd. Na ovaj način ćete pripremiti domaći sladoled, sličan Mc Flurry-u od Mc Donaldsa. Da biste dobili stracciatellu, potrebno je samo da sitno nasjeckate tamnu čokoladu i umiješate je u gotovu sladoled.

**B) Čokoladni sladoled:** U gotovu smjesu koju ste maknuli s pare umiješajte kakao pa je procijedite kako biste uklonili eventualne grudvice. Zatim nastavite pripremu od tačke 5.

**C) Sladoled od pistacija:** Za ovaj sladoled pripremite prvo pastu od pistacija. Ta se u frižideru drži nekoliko sedmica i može se upotrijebiti i za razne kreme i umake. Dodajte je u vrelu mješavinu mlijeka i slatkog vrhnja, prije nego što je dodajete u smjesu od žumanjaka. Uz pastu dodajem i malo marcipana i zelenu jestivu boju.

U multipraktiku sjedinite šećer u prahu i pistacije. Ja to uvijek odrađujem u dvije ture jer je posuda od multipraktika premala za cijelu mjeru. Znači uzmem pola pistacija i pola šećera u prahu i sameljem što sitnije. Rezultat bi trebalo biti sitno brašno od pistacija. Brašno od pistacija prosijte kako bi vam pasta bila što kremastija i bez većih komadića. Ostatke još jednom sameljite pa prosijte i tako dalje. Na kraju će vam ostati samo otprilike jedna šaka pistacija koje su malo grublje i koje možete iskoristiti dodavajući ih u musli. Nasjeckanu bijelu čokoladu, maslac i mlijeko zagrijte u šerpi. Čim su se sastojci otopili, umiješajte brašno od pistacija i kuhajte samo još min ili dva dok se sastojci ne sjedine i dok se ne stvori kremasta pasta. Saspite je u čiste i vrelom vodom isprane staklenke i ostavite je prvo na sobnoj temperaturi pa zatim najbolje u frižideru da se ohladi jer će se tu i najduže držati.

**D) Voćni sladoled:** Voće (ne smije biti zamrznuto) izgnječite viljuškom pa umiješajte u gotovu smjesu koju ste kuhali na pari. Zatim nastavite sa 5. tačkom.