

Schokoladen-Mandeleis am Stiel



ZUBEREITUNG

Für die Eiscreme

Geben Sie alle Zutaten für die Eiscreme in den Hochleistungsmixer und mixen Sie so lange bis Sie eine cremige feine Textur erhalten. Kratzen Sie die Seiten des Hochleistungsmixers während des Vorgangs mit einem Spatel ab, um sicherzustellen, dass alles gleichmäßig vermischt ist.

Legen Sie in jede Form einen Eisstiel und gießen Sie das Eis in die Formen, wobei Sie oben Platz lassen, um die Erdnussbutterschicht hinzuzufügen. Lassen Sie das Eis eine Stunde im Gefrierschrank im Tiefkühlschrank aushärten.

Für die innere Creme

Geben Sie dann 2 EL Erdnussbutter auf jedes Eis und stellen Sie es für weitere 5 Stunden in den Gefrierschrank oder bis es fest genug ist, um es aus den Formen zu nehmen.

ZUTATEN

für 4 Personen

Für die Eiscreme

250 g kalte Kokosnussmilch aus der Dose (nur die dicke obere Schicht)

245 g Mandeljoghurt, mit Vanille aromatisiert

90g Ahornsirup

125 g Mandelmus

2 EL Kakaopulver

Für die innere Creme und äussere Schicht

8 EL Erdnussbutter (für die innere cremige Textur)

250 g vegane Schokolade, im Wasserbad geschmolzen (für die Kuvertüre)

Arbeitszeit:

20 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Für die äussere Schicht

Wenn die Gefrierzeit fast vorbei ist, schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und geben diese im Anschluss in ein hohes Gefäss. Nehmen Sie das Eis aus der Form, stellen Sie jedoch sicher, dass es vollständig gefroren ist.

Halten Sie jedes Eis am Stiel fest und tauchen Sie es in die Schokoladenkuvertüre. Jedes Eis sollte vollständig mit Schokolade umhüllt sein. Legen Sie das Eis zum Festwerden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Für die Dekoration

Vor dem vollständigen Erstarren etwas grob gehackte Schokolade über jedes Eis streuen oder mit der geschmolzenen Schokolade weitere Muster ziehen und mit gepuffter Hirse, getrockneten Rosenblättern und gehackten Haselnüssen verzieren. Sofort servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach aufbewahren.

Für die Dekoration, je nach Wunsch

8 EL Erdnussbutter
(für die innere cremige Textur)

250 g vegane Schokolade, im Wasserbad geschmolzen (für die Kuvertüre)

Sie brauchen außerdem

4-8 Formen für Eis am Stiel

4-8 Eisstiele

Tiefkühltruhe

Arbeitszeit:

20 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
