

Erdbeer-Sahne-Eis à la Ed von Schleck

Für 2 Personen:

50 g Zucker	250 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Dose süße Kondenzmilch	50 g Baiser

Zucker in eine Pfanne oder einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ein goldbraunes Karamell daraus machen. Von den Erdbeeren das Grüne entfernen, Erdbeeren anschließend vierteln und zum Karamell geben. 2 geviertelte Erdbeeren zum Servieren aufheben. Vanilleschote halbieren, mit der Rückseite eines Messers das Mark herauskratzen und sowohl das Mark, als auch die Schote ebenfalls zu den Erdbeeren und dem Zucker geben. Alles miteinander verrühren und ein wenig köcheln lassen.

Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät oder Schneebesen halbsteif schlagen.

Dann gesüßte Kondensmilch dazugeben, miteinander verrühren und kaltstellen.

Erdbeermasse aus der Pfanne in ein feines Sieb geben und mit einer Kelle durch das Sieb in eine Schüssel drücken. Erdbeermark abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Baiser zerkleinern und unter die Sahne-Kondensmilch-Masse heben. Etwas davon als Deko aufbewahren. Die Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben und einen Teil des abgekühlten Erdbeermarks darauf geben. Dann die Rückseite des Löffels durch die Eismasse ziehen damit kleine Strudel entstehen. Restliche Sahne-Masse und den Rest des Erdbeermarks darauf geben und noch einmal mit der Rückseite des Löffels durch die Eismasse gehen. Anschließend die Eismasse für ca. 6 Stunden oder über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Etwas von den übrigen Baiser-Krümeln auf 2 Teller oder in 2 Schüsseln geben. Wasser in einem Topf heiß machen. Einen großen Löffel ins Wasser tauchen, 2 schöne Nocken aus dem Eis austechen und auf den Baiser-Krümeln anrichten. Sollte der Löffel zwischen durch zu kalt werden, diesen nochmal ins heiße Wasser halten. Zum Schluss die restlichen Baiser-Krümeln auf dem Eis verteilen, mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 02. Juli 2024