

Anita Jollit | Hotel Restaurant Zum Ochsen in Durlach
Kochkolumne *liveMagazin* September-Oktober 2011

Pralinen-Rahmeis mit Milch-Schokoladen-Feuillantine

Rahmeis:

300 g Pralinenmasse

4 Eigelbe

100 g. Zucker

¼ l Milch

¼ l Sahne

Sahne und Milch aufkochen, derzeit Zucker und Eigelbe schaumig schlagen. Die Pralinenmasse im Wasserbad schmelzen lassen, dann mit dem geschlagenem Eigelb vermischen. Heiße Milch-Sahne-Mischung einrühren, abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Feuillantine:

100 g Milkschokoladen-Kuvertüre

125 g Pralinenmasse

100 g Feuillantine-Flocken

Kuvertüre und Pralinenmasse im Wasserbad schmelzen lassen, gut verrühren. Feuillantine-Flocken unterrühren. Masse zwischen zwei Backpapier-Blätter dünn ausrollen und kalt stellen.

Fertigung:

Die hart gewordene Feuillantine-Masse nach Wunsch zuschneiden. Mit dem Eislöffel Kugeln vom Rahmeis formen und auf die Feuillantine-Platten geben und mit einer gleich großen Platte bedecken. Dekoration nach belieben: Himbeeren, Brombeeren, Bananen oder Ananas passt auch wunderbar.

