

*Isabel Brancq-Lepage*

# EIS

## EISDESSERTS

## EISTORTEN

*Fotos: Gwénaél Quantin*

*Foodstyling: Isabel Brancq-Lepage*





# Vorwort

Nichts ist schöner als das Lob: „Dein Eis schmeckt besonders lecker!“ – vor allem, wenn Sie es selbst zubereitet haben. Denn Eiscreme selbst herzustellen, ist wirklich so einfach, dass Sie es auf jeden Fall einmal ausprobieren sollten.

Hier noch ein paar Tipps und Tricks für gutes Gelingen:

- Gutes Eis durch gute Zutaten! Nur mit reifen Früchten der Saison, erstklassiger Schokolade, guter Vollmilch, extrafrischen Eiern und frischer Sahne wird Ihr Eis so richtig gut.
- Arbeiten Sie weitestgehend mit gut gekühlten Produkten, lassen Sie Eiercreme, geschmolzene Schokolade oder jede andere Zubereitung, die etwas länger zum Festwerden in Eismaschine oder im Gefrierfach brauchen könnte, erst vollständig erkalten.
- Für ein gutes Eis braucht man nicht unbedingt eine Eismaschine. Wenn Sie das Eis im Gefrierfach zubereiten, wählen Sie vorzugsweise Rezepte mit höherem Zucker- und Fettgehalt, denn je höher deren Anteil ist, desto weniger neigt das Eis beim Gefrieren zur Kristallbildung. Allerdings muss das Eis regelmäßig durchgerührt und wieder ins Gefrierfach gegeben werden, damit es möglichst cremig wird.

Freuen Sie sich nun auf tolle Rezepte für Eiscremes und Sorbets, Eis am Stiel, im Hörnchen oder im Becher sowie überraschende geeiste Dessertkreationen!

Guten Appetit!

Isabel Brancq-Lepage

# Inhalt

## — *Eiscremes & Sorbets* —

<b>Vanilleeis</b>	<b>8</b>
<b>Pistazieneis</b>	<b>10</b>
<b>Schokoladen-Mascarpone-Eis</b>	<b>15</b>
<b>Frozen Yogurt mit Blaubeeren</b>	<b>16</b>
<b>Kokoseis</b>	<b>19</b>
<b>Fruchtsorbet</b>	<b>20</b>
<b>Melonen-Basilikum-Sorbet</b>	<b>23</b>

## — *Eis am Stiel & im Hörnchen* —

<b>Vanilleeis im Schokomantel</b>	<b>26</b>
<b>Erdbeereis in knackiger Schokohülle</b>	<b>31</b>
<b>Kokoseis mit Schokostückchen</b>	<b>32</b>
<b>Krokanteis im Hörnchen</b>	<b>34</b>
<b>Wassereis</b>	<b>39</b>

## — *Eis im Becher* —

<b>Nougateis mit Nusskrokant</b>	<b>42</b>
<b>Bananeneis mit Milchkaramell und Knusperwaffeln</b>	<b>45</b>
<b>Frozen Yogurt mit Honig, Knuspermüsli und Kiwi</b>	<b>46</b>
<b>Schokoladeneis mit Brownies und Pekannüssen</b>	<b>51</b>
<b>Aprikosensahneis mit Mandel-Nuss-Makronen</b>	<b>52</b>
<b>Zitronensahneis mit Baiser</b>	<b>57</b>

---

<b>Mojito-Sorbet</b>	<b>58</b>
<b>Piña-Colada-Eis</b>	<b>58</b>
<b>Cheesecake-Eis mit Spekulatius</b>	<b>61</b>

## — *Eisdesserts & Eistorten* —

<b>Mandeleis mit Erdnusssplittern und Karamellsauce</b>	<b>64</b>
<b>Eiskaffee mit zweierlei Eis</b>	<b>67</b>
<b>Gefrostete Zitronen</b>	<b>68</b>
<b>Eistörtchen „Vanille mit Mandelkrokant“</b>	<b>70</b>
<b>Eis-Sandwiches</b>	<b>75</b>
<b>Französische Eistorte: Vacherin</b>	<b>76</b>
<b>Honigeis mit Nüssen und kandierten Früchten</b>	<b>79</b>
<b>Maroneneis mit Macarons und Schokostückchen</b>	<b>80</b>
<b>Schoko-Lasagne mit Sahneeis</b>	<b>84</b>
<b>Eistorte mit warmer Baiserhaube</b>	<b>89</b>
<b>Geeistes Erdbeersoufflé</b>	<b>90</b>

## — *Hörnchen, Sauce & Getränke* —

<b>Fruchtsauce</b>	<b>93</b>
<b>Eishörnchen</b>	<b>93</b>
<b>Passionsfruchtgranita</b>	<b>94</b>
<b>Sorbetsmoothie</b>	<b>94</b>
<b>Johannisbeermilchshake</b>	<b>94</b>

---





A close-up, low-angle shot of the handle of a manual ice cream maker. The handle is made of polished, reflective metal, likely stainless steel, and features a spring mechanism at the top. It is positioned diagonally across the lower-left portion of the frame. The background is a light-colored, vertically-grained wooden surface.

# *Eiscremes & Sorbets*

**Zubereitung: 30 Min.**  
**Aromatisieren: 30 Min.**  
**Kühlen: 2–3 Std.**

## Gefrierzeit

**25 Min. (Eismaschine)**  
**oder 4–5 Std. (Gefrierfach)**

### Zutaten für 1 Liter Eiscreme

750 ml Vollmilch  
1 Vanillestange  
6 Eigelb  
260 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

## VARIANTE

Sie können 70 g gehackte Pekannüsse, Macadamianüsse oder Mandeln, Bonbonsplitter, klein gewürfelte Sahnecaramellen oder Kekskrümel unter die Eiercreme rühren.

## Tipp!

**Mit diesem Grundrezept können Sie jede Eiscreme Ihrer Wahl zubereiten. Diese Vanillecreme wird auch Englische Creme genannt.**

## Vanilleeis

1. Die Milch in einen Topf füllen. Die Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Vanillestange und Mark zur Milch in den Topf geben und bei niedriger Hitze kurz aufkochen. Den Herd ausschalten und die Milch 30 Minuten bei aufgesetztem Deckel ziehen lassen.
2. Eigelb, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und kräftig aufschlagen, bis die Masse blass-cremig ist.
3. Die Vanillestange aus der Milch nehmen und die Milch nach und nach unter Rühren in die Eiermasse gießen. Die Schüssel auf ein Wasserbad setzen und bei niedriger Hitze rühren, bis die Creme eindickt und einen Kochlöffel überzieht. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Creme abgedeckt erkalten lassen. Dann 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
4. Die Creme in die Eismaschine füllen und nach Angaben des Herstellers zu Eiscreme verarbeiten (etwa 25 Minuten).
5. Die Eiscreme in einen zuvor tiefgekühlten Behälter füllen. Das Vanilleeis sofort servieren oder im Gefrierfach aufbewahren.
6. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, die Creme in einen gefriergeeigneten Behälter mit Deckel füllen und 4–5 Stunden tiefkühlen. Dabei nach 1 Stunde die Creme in eine gut gekühlte Schüssel umfüllen und kräftig rühren, um Eiskristalle zu zerstören. Wieder in den Behälter füllen und ins Gefrierfach geben. Den Vorgang ein- bis zweimal wiederholen.





Zubereitung: 30 Min.  
Aromatisieren: 30 Min.  
Kühlen: 2–3 Std.

## Gefrierzeit

25 Min. (Eismaschine)  
oder 4–5 Std. (Gefrierfach)

### Zutaten für 1 Liter Eiscreme

300 ml Vollmilch  
80 g gemahlene Pistazien  
4 Eigelb  
170 g Zucker  
300 g gut gekühlte Schlagsahne  
30 g ungesalzene Pistazienkerne

## Pistazieneis

1. Eine Rührschüssel im Kühlschrank kühlen.
2. Die Milch mit den gemahlene Pistazien in einen Topf füllen und bei niedriger Hitze kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch 30 Minuten bei aufgesetztem Deckel ziehen lassen.
3. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und kräftig aufschlagen, bis die Masse blass-cremig ist.



---

**4.** Die Pistazienmilch nach und nach unter Rühren in die Eiermasse gießen. Die Schüssel auf ein Wasserbad setzen und bei niedriger Hitze rühren, bis die Creme eindickt und einen Kochlöffel überzieht. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Creme abgedeckt erkalten lassen. Dann 2–3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

**5.** Schlagsahne und Rührschüssel aus dem Kühlschrank nehmen und die Sahne in der Schüssel steif schlagen. Vorsichtig unter die Pistaziencreme heben.

**6.** Die Pistazienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fettzugabe oder im Backofen 2–3 Minuten rösten. Unter die Creme ziehen.

**7.** Die Pistaziencreme in die Eismaschine füllen und nach Angaben des Herstellers zu Eiscreme verarbeiten (etwa 25 Minuten).

...



## UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Isabel Brancq-Lepage

### **Eis - Eisdesserts - Eistorten**

denn selbst gemacht ist's doch viel besser

Gebundenes Buch, Pappband, 96 Seiten, 19x22,6

ISBN: 978-3-572-08218-6

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: April 2016

Das beste Dessert!

Eis für jede Gelegenheit: Eis am Stiel, auch mit knusprigem Schokomantel, Eis im Hörnchen, Eisdesserts und Eistorten. Mit diesem Buch kommen wunderbare, neue Rezepte ins Haus. Passend zum Kindergeburtstag, für die große Familienfeier und für ein gemütliches Eisessen unter Freunden.