

Amerikanische Eiscreme-Desserts

Von Sundaes bis Ice Cream Cakes

Diana Kluge

1. Auflage

2024

Inhalt

Einleitung.....	5
Triple Chocolate Eiscreme-Kuchen mit Schokoladensauce, Brownie-Stücken und Schokoladensplittern	7
Erdbeer-Cheesecake-Eisbecher mit Erdbeersauce, Graham Cracker Krümeln und Schlagsahne.....	10
Karamell-Eiscreme-Sundae mit warmer Karamellsauce, Pekannuss-Kuchenstücken und karamellisierten Pekannüssen.....	13
Red Velvet Eiscreme-Sandwich mit Cream Cheese-Frosting und rotem Samtkuchen	16
Tiramisu-Eiscreme-Torte mit Espresso-Sauce, Tiramisukuchen und Kakao bestäubt	19
Lemon Bar Eiscreme mit Zitronen-Curd-Sauce, Zitronenkuchenstücken und Baiser-Topping	22
Bananenbrot-Eiscreme mit Bananensauce, Walnuss-Streuseln und Schokoladentropfen	25
S'mores Eiscreme-Torte mit Schokoladensauce, Graham Cracker Krümeln und gerösteten Marshmallows	28
Pistazien-Eiscreme mit Himbeercoulis, Pistazienkuchen und weißen Schokoladenstücken	31
Kokosnuss-Creme-Eiscreme mit Mangosauce, Kokoskuchen und gerösteten Kokoschips	34
Apfelkuchen-Eiscreme mit Zimtsauce, Apfelkuchenstücken und Streuseltopping.....	38
Schwarzwälder Kirsch-Eiscreme mit Kirschsauce, Schokoladenkuchen und Schattenmorellen.....	41
Pekannuss-Pie-Eiscreme mit Bourbon-Sauce, Pekannuss-Pie-Stücken und kandierten Pekannüssen	44
Mokka-Almond-Fudge-Eiscreme mit Kaffeelikör-Sauce, Mokokuchen und Mandelsplittern.....	47
Pfirsich-Melba-Eiscreme mit Himbeersauce, Pfirsichkuchen und gerösteten Mandeln.....	50
Key Lime Pie Eiscreme mit Limettensauce, Key Lime Pie Stücken und Graham Cracker Krümeln	53
Blaubeer-Joghurt-Eiscreme mit Blaubeersauce, Joghurtkuchen und frischen Blaubeeren.....	56
Kürbiskuchen-Eiscreme mit Ahornsirup, Kürbiskuchenstücken und Zimtstreuseln	60
Salted Caramel Brownie Eiscreme mit gesalzener Karamellsauce, Brownie-Stücken und Meersalzflocken	63
Chai Latte Eiscreme mit Vanillesauce, Chai-Kuchen und einer Prise Zimt	66
Impressum	70

Einleitung

Willkommen in der süßen Welt der "Amerikanische Eiscreme-Desserts: Von Sundaes bis Ice Cream Cakes", Ihrem ultimativen Führer durch das köstliche Reich amerikanischer Eiscreme-Kreationen.

In diesem Buch haben wir eine exquisite Auswahl an Rezepten zusammengestellt, die von den klassischen Sundaes, die Sie von der Strandpromenade kennen, bis hin zu üppigen Ice Cream Cakes reichen, die jede Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Ereignis machen.

Ob Sie nach einer schnellen süßen Lösung für die Familie suchen oder ein beeindruckendes Dessert für eine besondere Gelegenheit zaubern möchten – dieses Buch bietet für jeden Anlass das perfekte Rezept, einfach erklärt und mit Zutaten, die überall erhältlich sind. Freuen Sie sich auf eine Reise durch die Geschmacksvielfalt amerikanischer Eiscreme-Desserts, die Ihre kulinarischen Fähigkeiten erweitert und Ihre Gäste begeistern wird.



Triple Chocolate Eiscreme-Kuchen mit Schokoladensauce, Brownie-Stücken und Schokoladensplittern

- Zubereitungszeit: 60 Minuten
- Kalorien pro Portion: ca. 650 kcal
- Anzahl der Portionen: 8

Zutaten:

- 1 Liter Schokoladeneiscreme, weich gemacht
- 200 g Brownies, in kleine Stücke geschnitten
- 100 g dunkle Schokolade, gehackt
- 50 g Milkschokolade, gehackt

- 50 g weiße Schokolade, gehackt
- 150 ml Schlagsahne
- 2 EL Kakaopulver
- 3 EL Zucker
- 50 g Butter
- 50 ml Wasser

Zubereitung:

1. Beginnen Sie mit der Zubereitung der Schokoladensauce. In einem kleinen Topf die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Kakaopulver, Butter und Wasser auf mittlerer Hitze erhitzen. Rühren Sie kontinuierlich, bis die Mischung glatt und gut kombiniert ist. Lassen Sie die Sauce für etwa 10 Minuten köcheln, bis sie eindickt. Nehmen Sie die Sauce vom Herd und lassen Sie sie abkühlen.
2. Während die Sauce abkühlt, bereiten Sie eine Springform vor, indem Sie sie mit Backpapier auslegen. Verteilen Sie eine erste Schicht weicher Schokoladeneiscreme auf dem Boden der Form.
3. Streuen Sie eine Schicht der Brownie-Stücke und aller drei Schokoladensorten über die Eiscremeschicht. Gießen Sie etwas von der abgekühlten Schokoladensauce darüber.
4. Wiederholen Sie die Schichtung mit Eiscreme, Brownies, Schokoladensplittern und Schokoladensauce, bis alle Zutaten verbraucht sind, wobei Sie mit einer Schicht Eiscreme abschließen.
5. Decken Sie den Kuchen mit Plastikfolie ab und frieren Sie ihn mindestens 4 Stunden oder über Nacht ein.

6. Zum Servieren den Kuchen aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Jede Portion kann mit einem Extra an Schokoladensauce serviert werden, falls gewünscht.

Dieser Triple Chocolate Eiscreme-Kuchen ist ein Traum für Schokoladenliebhaber. Er kombiniert samtige Eiscreme mit reichhaltigen Brownies und knackigen Schokoladensplittern, umhüllt von einer luxuriösen Schokoladensauce. Ein wahrhaft dekadentes Dessert, das jeden Anlass besonders macht.



Erdbeer-Cheesecake-Eisbecher mit Erdbeersauce, Graham Cracker Krümeln und Schlagsahne

- Zubereitungszeit: 20 Minuten
- Kalorien pro Portion: ca. 450 kcal
- Anzahl der Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Kugeln Erdbeer-Cheesecake-Eiscreme
- 200 g frische Erdbeeren, gewaschen und halbiert
- 100 g Zucker

- 100 ml Wasser
- 100 g Graham Cracker, zerkrümelt
- 200 ml Schlagsahne, geschlagen
- Ein paar frische Minzblätter zur Dekoration (optional)

Zubereitung:

1. Beginnen Sie mit der Erdbeersauce: In einem kleinen Topf die halbierten Erdbeeren, Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Lassen Sie die Mischung etwa 10 Minuten köcheln, bis die Erdbeeren weich sind und die Sauce leicht eindickt. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Sauce abkühlen.
2. Während die Sauce abkühlt, bereiten Sie die Schlagsahne vor, falls noch nicht geschehen, und stellen Sie sie kalt.
3. Zum Zusammenbauen der Eisbecher verteilen Sie zuerst eine Schicht Graham Cracker Krümel am Boden jeder Schale.
4. Geben Sie dann eine Kugel Erdbeer-Cheesecake-Eiscreme in jede Schale.
5. Gießen Sie großzügig die abgekühlte Erdbeersauce über die Eiscreme.
6. Toppen Sie jeden Becher mit einer großzügigen Portion Schlagsahne und streuen Sie zusätzliche Graham Cracker Krümel darüber.
7. Dekorieren Sie jedes Dessert mit ein paar Minzblättern für eine frische Note.

Dieser Erdbeer-Cheesecake-Eisbecher kombiniert die cremige Süße des Cheesecake-Eises mit der fruchtigen Frische der Erdbeeren und der knusprigen Textur der Graham Cracker. Ein perfektes Dessert, das sowohl optisch ansprechend als auch unwiderstehlich lecker ist.



Karamell-Eiscreme-Sundae mit warmer Karamellsauce, Pekannuss-Kuchenstücken und karamellisierten Pekannüssen

- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- Kalorien pro Portion: ca. 550 kcal
- Anzahl der Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Kugeln Karamell-Eiscreme
- 100 g Pekannuss-Kuchen, in kleine Stücke geschnitten
- 100 g Pekannüsse

- 150 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 50 ml Wasser

Zubereitung:

1. Beginnen Sie mit den karamellisierten Pekannüssen: In einer Pfanne den Zucker mit Wasser bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker auflöst. Fügen Sie die Pekannüsse hinzu und rühren Sie, bis sie gut mit Karamell überzogen sind. Übertragen Sie sie auf ein Backpapier und lassen Sie sie abkühlen.
2. Für die Karamellsauce in einem Topf Butter, Zucker und Schlagsahne erhitzen. Rühren Sie kontinuierlich, bis die Mischung eine glatte, goldbraune Farbe annimmt. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu und nehmen Sie den Topf vom Herd.
3. Zum Zusammenbau des Sundaes platzieren Sie jeweils eine Kugel Karamell-Eiscreme in vier Schalen.
4. Geben Sie einige Pekannuss-Kuchenstücke und karamellisierte Pekannüsse auf das Eis.
5. Gießen Sie die warme Karamellsauce großzügig über jedes Sundae.
6. Servieren Sie sofort, um die warme Sauce in Kontrast zur kalten Eiscreme zu genießen.