

Weihnachten Rezepte

Weihnachtseisstern

Anzahl: 8 Sterne

Gattung: Nachtisch, Eis, Weihnachten

300 g	Schlagsahne	2	Teel. Lebkuchengewürz
100 g	Crème double	75 g	Zartbitterschokolade
5	Eigelb	50 g	Vollmilchschokolade
2	Essl. Puderzucker	200 g	Mandelspekulatius
8	Sherry	2	Orangen, der Saft davon

Schlagsahne mit Crème Double steif schlagen.

Eigelb mit Puderzucker und Sherry im warmen Wasserbad dickschaumig rühren. Lebkuchengewürz untermischen und die in Stücke gebrochene Schokolade darin schmelzen.

Eiermasse unter die Sahne rühren und mit dieser Masse Sternförmchen zu 2/3 füllen. Zugedeckt ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und fein zerbröseln (Nudelholz, o.ä.). In einer Schüssel mit dem Orangensaft tränken. Die Masse auf die Eissterne verteilen und noch einmal 4 Stunden tiefkühlen.

Sternförmchen kurz vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine Tortenplatte stürzen. Mit Schokoröllchen und Schlagsahnetupfern verzieren.