

Cassata Eis

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Eis, Italien, Sizilien

| | | | |
|---|----------------------------|-------|-------------------|
| 2 | Essl. Sultaninen | 6 | Eigelb (Grösse M) |
| 3 | Essl. Marsala | 500 g | Schlagsahne |
| 2 | Kandierte grüne Mandeln | 120 g | Zucker |
| | - (evtl. mehr) | 2 | Essl. Honig |
| 2 | Scheib. Kandierte Orangen | 4 | Eiweiss (Gr. M) |
| 2 | Scheib. Kandierte Zitronen | 50 g | Krokant |

AUSSERDEM: KLARSICHTFOLIE

1. Die Sultaninen grob hacken und mindestens eine halbe Stunde im Marsala einweichen. Grüne Mandeln, Orangen- und Zitronenscheiben fein würfeln.

2. Für die Eismasse die Eigelb mit 3 EL Sahne, Zucker und Honig in einem Schlagkessel verrühren und über einem heissen Wasserbad dicklich cremig aufschlagen. Sofort in ein kaltes Wasserbad setzen und unter gelegentlichem Schlagen mit einem Schneebesen ganz abkühlen lassen. Die restliche Sahne und das Eiweiss getrennt steif schlagen und unterheben. Anschliessend kandierte Früchte, Rosinen und Krokant unterziehen.

3. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Eismasse einfüllen. Über Nacht im Tiefkühlfach gefrieren.

4. Cassata vor dem Servieren 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann die Form kurz in heisses Wasser tauchen, das Eis auf eine gekühlte Platte stürzen (Folie abziehen) und in Scheiben schneiden.

So liegt die Klarsichtfolie halbwegs faltenfrei in der Form: Folie hineinlegen, Wasser in die Form füllen, Folie glatt ziehen, das Wasser wieder ausgießen.