

Italienische Rezepte

Cassata Eis Selbst Gemacht

Anzahl: 500 Milliliter

Gattung: Nachtisch, Eis, Süßspeise, Dessert, Italien

75 g Kandierte Früchte
20 ml Maraschinolikör; (bei
- Kindern weglassen)
4 Essl. Ahornsirup

250 g Mascarpone
100 ml Süsses Sahne
100 ml Milch
50 g Zucker

Grundzubereitung - Grundrezept

1. Die kandierte Früchte klein hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Maraschinolikör und 2 Esslöffeln Ahornsirup beträufeln.
2. Den Mascarpone mit dem restlichen Ahornsirup glatt rühren.
3. Die Sahne mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne-Milch abkühlen lassen und anschliessend unter den Mascarpone rühren.

Zubereitung im Eis-Profi:

5. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
6. Die Eismasse ohne die Maraschinofrüchte in den gekühlten Behälter der Eismaschine füllen und 20-30 Minuten gefrieren lassen.
7. Sobald das Eis fest wird, die Maraschinofrüchte unterziehen und das Eis weitere 15-20 Minuten gefrieren lassen. Die Eiscreme nach Belieben im Eisbehälter nachfrieren lassen, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät Die Maraschinofrüchte wie zuvor beschrieben zubereiten und den Mascarpone verarbeiten. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen, dabei die Sahne weglassen. Die Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfüllen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter unterheben.

Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 4-5 Stunden bei mind. -18 Grad fest werden lassen. Dabei mit einer Gabel die äusseren gefrorenen Schichten öfter nach innen rühren. Sobald das Eis fest wird, die Maraschinofrüchte unterziehen und weitere 2-3 Stunden gefrieren lassen. Die Cassata Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.