

Italienische Rezepte

Cassata Eisbombe

Gattung: Eisbombe, Italien, Parfait

Für die Bombe

200 g Fruttamix von Schwartau
60 ml Marascino-Likör
2 Eiweiss, ganz frisch !!
80 g Zucker
1 Teel. Zitronensaft
1 Prise Salz

1/2 Liter Sahne, knapp gemessen
30 g Zucker
2 Essl. Sahnesteif
2 Liter Stracciatella-Eis
1,50 Liter Schokoladeneis, Mövenpick

Garnieren

3/4 Liter Schlagsahne, gezuckert

Schokoladenspäne

ca. 16 Portionen Die Trockenfrüchtemischung mit dem Likör einweichen am besten ein paar Stunden vor Eismassenzubereitung.

Edelstahlschüssel (ca. 5 Liter Fassungsvermögen) im Gefrierschrank vorkühlen. Straciatellaeis antauen lassen. Edelstahlschüssel mit Frischhaltefolie auskleiden, Eis an die Schüsselwände drücken. Es kann sein, dass etwas Eis übrig bleibt.

Eine entsprechende kleinere Schüssel aussen mit Frischhaltefolie bedecken und in die mit Eis ausgekleidete Schüssel drücken. Für 1-2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Kleine Schüssel entfernen, Folie abziehen und die Prozedur mit dem Schokoladeneis wiederholen.

Dann Eiweiß mit Salz, Zitronensaft und Zucker sehr steif schlagen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif (für Puristen geht's auch ohne) steif schlagen.

Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Die kleinere Schüssel entfernen, Folie vom Schokoladeneis abziehen. Cassatamasse in den Hohlraum einfüllen. Schüssel mit Folie bedecken und ca. 1 Tag durchfrieren lassen.

Vor dem Servieren die Eisbombe auf einer großen Platte anrichten, mit Schlagsahne überziehen und Schokoladenspänen garnieren.

Anmerkung:

Den Sahneneiberzug kann man sich sparen, wenn man die "Küchenzeiten" (während Gäste da sind) reduzieren möchte.

Variationen:

je 1 Schicht Vanilleeis und Schokoladeneis (ausser Vanille), Rumrosinen zusätzlich zerkleinerte Amarenakirschen statt der Trockenfrüchte (dann ist's eine Amarana-Eisbombe)