

REZEPT FÜR CHEESECAKE-EIS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN



CHEESECAKE-EIS MIT SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Portionen | 40 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 250 g Schlagsahne
- 250 ml Milch
- 150 g SweetFamily Rohrzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 5 sehr frische Eigelb
- 100 g frische oder gefrorene schwarze Johannisbeeren
- 50 g SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 200 g Doppelrahmfrischkäse



134

ZUBEREITUNG

361

Kcal

Pro Portion ca.

7

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Sahne, Milch 125 g Rohrzucker und Vanillezucker verrühren und unter gelegentlichen Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen.

2. Eigelb mit übrigen 25 g Rohrzucker dickcremig schlagen. Unter die Sahne-Milch-Mischung rühren. Über einem heißem Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme eindickt (Achtung, die Creme darf nicht kochen, weil das Eigelb sonst ausflocken kann). Abkühlen lassen.

3. Creme in einer flachen Schüssel im Gefrierschrank ca. 5 Stunden gefrieren, dabei nach einer Stunde und dann ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren, damit die Eiskristalle zerkleinert werden.

4. Inzwischen Beeren verlesen, waschen und von den Rispen streifen. Mit Gelierzucker aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Dann mit Frischkäse verrühren. Wenn das Eis fast ganz gefroren ist, Johannisbeercreme unterrühren, so dass das Eis marmoriert ist. Sofort servieren oder im Gefrierschrank aufbewahren, dann ca. 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp:

Wer eine Eismaschine hat, kann die Masse darin nach Geräteanweisung gefrieren.