

REZEPT FÜR MARZIPAN-EIS MIT SANDDORNSOSSE



MARZIPAN-EIS MIT SANDDORNSOSSE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 10 Portionen | 60 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

Für das Eis:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Marzipanrohmasse
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 4 sehr frische Eigelb
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 500 g Schlagsahne

Für die Soße:

- 3 Orangen
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml Sanddornsaft (gesüßt)
- 100 ml Orangensaft



3095

ZUBEREITUNG

380

Kcal

pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

26

Gramm

Fett

1. Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Auf ein Stück Backpapier (ca. 30 x 40 cm) dünn streichen. In 15 Rechtecke (à ca. 8 x 10 cm) teilen und fest werden lassen. Dann vorsichtig mit einer Tortenpalette ablösen.

2. Marzipan fein zerbröseln oder reiben. Orangensaft und -schale mit Eigelben und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse weißschaumig und leicht gebunden ist. Nach und nach Marzipan darin unter Rühren auflösen. Über einem kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Sahne steif schlagen und unterheben. Eine Kastenform (28 cm lang) mit Frischhaltefolie auslegen. Eismasse und Schokoplatten abwechselnd hineinschichten, dabei mit Eis beginnen und abschließen. Mit Folie abdecken und mindestens 8 Stunden tiefkühlen.

2. Orangen für die Soße so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Filets zwischen den Trenwänden herausschneiden. Zucker erhitzen und hell karamellisieren lassen. Mit Sanddornsaft vorsichtig ablöschen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangensaft zufügen, einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Orangenfilets zugeben und abkühlen lassen.

3. Eis 10 Minuten vor dem Servieren auf eine Platte stürzen und leicht antauen lassen. In Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.

REZEPT FÜR MARZIPAN-EIS MIT SANDDORNSOSSE