

heute gibt es...

Tartufo



Zutaten: (für 12 Stück à 7cm Durchmesser)

Für das Schokoladeneis: (ergibt ca. 500g)

- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 120g Schokolade
- 250ml Sahne

Für das Haselnusseis: (ergibt ca. 800g)

- 100g gemahlene Haselnüsse
- 450ml Milch
- 140g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- 350ml Sahne

Für den Schokoladenkern:

- 80ml Sahne
- 80g Schokolade (zartbitter)
- 8g Glukosesirup

Außerdem:

- Kakaopulver zum Bestäuben (ca. 3-4 EL)

Zubereitung:

Schokoladeneis:

1. Eigelb, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und sehr schaumig rühren.
2. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade sollte vor dem nächsten Schritt handwarm sein.
3. Anschließend diese zur Eiermasse hinzugeben und gut unterrühren.
4. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Die fertige Masse bis zum Gefrieren (etwa 30-40 Minuten) in die Eismaschine geben und anschließend in einem geschlossenen Behälter im Gefrierfach aufbewahren.

Haselnusseis:

1. Die Haselnüsse in der Pfanne leicht anrösten.
2. Milch, Zucker und Vanillezucker dazugeben, bei mittlerer Hitze kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
3. Die Nussmilch danach durch ein Sieb geben und beiseitestellen.
4. Die Eier mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät wenige Minuten aufschlagen, die

Sahne und die Nussmilch hinzugeben und alles gut verrühren.

5. Die Masse in der Eismaschine für etwa 30-40 Minuten gefrieren lassen und danach in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach aufbewahren.

Füllung:

1. Sahne in einem Topf bei kleiner Flamme bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
2. Währenddessen die Schokolade fein hacken.
3. Anschließend den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade und den Glukosesirup hinzugeben und solange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Diese in einem flachen Behälter auf Raumtemperatur abkühlen. Um eine Hautbildung auf der Oberfläche zu vermeiden, die Schokoladenmasse mit Frischhaltefolie so abdecken, dass die Folie die Masse berührt.
5. Danach die Füllung in ein Spritzbeutel umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Sobald alle Komponenten fertig sind, kann das Dessert vollendet werden. Hierfür folgendermaßen vorgehen:

1. Das Schokoladeneis etwa 10 Minuten vor der Benutzung aus dem Gefrierfach nehmen.
2. Die Halbkugeln der Silikonform mit einer dünnen Schokoladeneisschicht (etwa 0,5cm dick) auskleiden.
Tipp: Hierfür eignet sich am besten die Rückseite eines Teelöffels, mit dem man die Schicht auch glatt streichen kann.
3. Die Form für etwa 20 Minuten ins Gefrierfach legen.
4. Genau wie beim Schokoladeneis sollte man das Haselnusseis etwa 15 Minuten vor dessen Verarbeitung aus dem Eisfach holen. Dieses wird so auf das Schokoladeneis verteilt, dass nur eine ca. 1,5cm tiefe Mulde in der Mitte verbleibt.





5. Die Form für weitere 20 Minuten tiefkühlen.
6. Anschließend mit dem Spritzbeutel die Füllung in die Mulde verteilen und die Halbkugeln wiederum 20 Minuten gefrieren.
7. Zum Schluss die Halbkugeln mit Eis bedecken und glatt streichen. Hierbei kann sowohl Schokoladen- als auch Haselnusseis verwendet werden, je nach Geschmack und Verfügbarkeit.



8. Die Tartufo kommen nun noch eine weitere Stunde ins Gefrierfach. Diese kurz vor dem Servieren aus der Form holen und mit Kakaopulver bestäuben.



© heute gi

