Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



VANILLEEIS-TORTE MIT GOLDENEM SCHOKOLADENÜBERZUG GANZ EINFACH (…ZUM ANGEBEN…)

ZUBEREITUNG: 4 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN.

Dieses Wochenende war soooo ein schönes Wetter, dass es unbedingt Eis bei uns geben sollte …. Ich war am Sonntag den ganzen Tag in meiner Küche und habe unser Dessert und Mittagessen fotografiert!!!!

Also als erste kommt der Nachtisch □□ Ich hatte schon seit einer kleinen Ewigkeit diese neue Backform von Silikomart … und ich wollte sie unbedingt mit einem Eis Rezept probieren. Die einzige Schwierigkeit war es „sie Ganz“ heraus zu bekommen. Ich fand es einfach sooo schön, und perfekt, um ein bisschen anzugeben, wenn Besuch kommt □□

Ich wollte sie mit Schokolade übergießen und dann Vanilleeis eingeben. Es sollte noch einen Kern aus Karamell in die Mitte kommen aber diesen Schritt haben wir nicht mehr geschafft.

Im Ganze war es kinderleicht… und da spreche ich aus Erfahrung. Wir hatten quasi mehr Schokolade auf die Finger als in der Form! □□ Aber es macht doch immer Spaß. (Leider sah die Form nach der Schokoladebedeckung nicht sooooo sauber aus aber egal.

Ich gebe hier auch noch ein kleines einfaches Rezept für Vanilleeis ohne maschine. Wenn Ihr eine habt, könnt Ihr einfach die Masse so eingeben.

Zutaten für 1 Vanilleeis Torte für 6-8 Personen:

1 Silikonform Raggio von Silikomart

250 – 300 g Zartbitterschokolade oder weniger (Guanaja bei mir) , als Deko für mich eine Spraydose Lebensmittelfarbe Gold.

Vanilleeis: 4 Eigelbe , 50 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 25 g Mehl, 300 ml Milch, 350 – 400 ml Schlagsahne

1- Die Schokolade schmelzen und damit die Form komplett bedecken.

Hinweis: Achtet bitte darauf, dass die gesamte Schokolade sich gut an den Seiten der Form verteilt und nicht am Boden. Sonst werdet ihr einen dicken Deckel mit ganz dünnen Seiten haben. Es kann dann passieren, dass die Torte beim Herausnehmen bricht.
Verteilt die Schokolade deshalb vielleicht ein- bis zweimal in der Form und verteilt sie gut mit einem Pinsel.

Richtig überall verteilen. Dann habe ich die Form in den Tiefkühlschrank gestellt, bis die Eismasse bereit war.

2- Die 4 Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird….

… so…. dann kommt das Mehl darein …

Die Milch erhitzen und dann in die Schüssel geben ... und alles wieder in die Kasserole tun ...

auf mittlerer Hitze rühren bis es dickflüssig ist und den Löffel abdeckt...

Die Vanillesauce abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie im Kontakt abdecken.

Die Sahne steif schlagen ....

Und sie vorsichtig mit der Vanillesauce rühren,

Bis es so aussieht:

3- Jetzt ist das Vanilleeis bereit, die Form mit Schokolade kann herausgenommen werden ....

und die Vanilleeis eingegossen werden...

Dann nur die gefüllte Form für Minimum 3 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

4- Die Eistorte herausnehmen und vorsichtig alle Seiten (am Rand) leicht von der Form lösen. Dann die Mitte lösen und einfach die Form an der Seite ziehen.

Die Form hat sich ganz einfach und problemlos gelöst. Es muss aber richtig Schokolade überall sein! Also vorsichtig sein, wenn ihr die Schokolade verteilt.

Und jetzt, um einen kleinen Aha-Effekt zu haben, einfach die Form mit Gold Spray besprühen!!! Es sieht einfach bei dieser Form fantastisch aus!!!!! oder ? ?

Tipps:Der Schokolade muss richtig kalt sein (Also gefroren) und man sprizt es mit minimum 20 cm Abstand. □□

Um Stückchen daraus zu schneiden ohne dass die ganze Form zerbricht, einfach ein langes glattes Messer in heißem Wasser geben und damit Scheiben schneiden. Bei mir hat es wunderbar geklappt.

So habt Ihr eine Idee Mehr, um eure Gäste zu beeindrücken! Ich werde es nächste Woche wieder zubereiten, für die „Piraten-Party“ für den Geburstag meines Sohnes….

Es sollte doch ein Schatz mit viel Gold geben? oder?

Ich wünsche euch viel Spaß damit und offentlich punktet Ihr auch damit □□

BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de