

Crème-fraîche-Eis mit Erdbeersoße

Cremiges Eis mit Amaretto-Note auf einem fruchtigen Erdbeer-Spiegel mit Karamell-Walnüssen

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Crème-fraîche-Eis:

2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Be. Dr. Oetker Crème double
50 g Zucker

4 EL Amaretto (Mandellikör)

Karamell-Walnüsse:

50 g Zucker

50 g gehackte Walnüsse

Erdbeersoße:

150 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Crème-fraîche-Eis:

Crème fraîche und Crème double mit Zucker und Amaretto in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse 1 Std. gefrieren lassen, dann umrühren und weitere 2 Std. gefrieren lassen, dabei mehrmals umrühren, so dass eine cremige Masse entsteht.

2 Karamell-Walnüsse:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren auflösen und karamellisieren lassen, bis er goldbraun ist. Topf vom Herd nehmen, Walnüsse zugeben und verrühren, bis sie rundum mit Karamell überzogen sind. Die Karamell-Walnuss-Masse auf einem Stück Backpapier fest werden lassen und mit dem Messer in kleine Stücke zerteilen.

3 Erdbeersoße:

Erdbeeren waschen, putzen oder tiefgekühlte Früchte auftauen lassen. Erdbeeren mit dem Vanillin-Zucker pürieren.



4 Verzieren:

Erdbeersoße auf 6 Dessertteller verteilen. Eis mit dem Portionierer in Kugeln auf dem Soßenspiegel anrichten und die Walnüsse darüber verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür die Crème-fraîche-Masse etwa 20 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.

