

Eiskonfekt mit weißem Kaffee und Giotto



Zutaten für 4–6 Personen:

- 30 g Kaffeebohnen
- 150 ml Milch 3,5 %
- 120 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 5 Eigelbe (M)
- 250 ml Sahne
- 2 Stangen Giotto
- 100 g weiße Schokolade
- 20 g Kokosfett
- 40 g gehackte Haselnüsse

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 50 min.

Gefrierzeit: 3–4 Std.

So wird's gemacht:

- 1.** Die Kaffeebohnen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten bis sie duften. In eine Schüssel geben und mit der Milch mischen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
- 2.** Für das Eis die Kaffeemilch durch ein Sieb schütten und mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Mit den Eigelben verrühren und in eine Schüssel über einem kochenden Wasserbad cremig aufschlagen. In einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in dem Eismülfportionier verteilen jeweils ein Giotto halb hineindrücken und 3-4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 3.** Die weiße Schokolade mit dem Öl in einem heißen Wasserbad schmelzen. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Das Eiskonfekt aus dem Eisportionierer drücken und jeweils bis zur Hälfte erst in geschmolzene Schokolade tauchen und dann in gehackte Haselnüsse und servieren.

Tipp: Für Kinder anstelle des Kaffees eine Zimtstange in die Milch zum Ziehen geben oder das Eis nur mit Vanille wie im Rezept zubereiten.