

Weiße Schokolade Salzbrezel Gelato

Cremige Genussmomente im Handumdrehen: Zaubere dir mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® köstliches Weißes-Schokolade-Salzbrezel-Gelato und erlebe sommerliches Dessertglück das ganze Jahr über!

Zubereitungszeit: 24 Std. 25 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 100 ml Doppelrahm
- 300 ml Vollmilch
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 30 g Zucker
- 3 Eigelb
- 100 g weiße Schokolade, fein gehackt
- 30 g Salzbrezeln

Zubereitung

Schritt 1

Rahm, Milch und Vanilleextrakt in einem mittelgroßen Stieltopf unter gelegentlichem Rühren mit einem Silikon-Spatel bei geringer Hitze erwärmen, bis die Masse beginnt zu köcheln.

Schritt 2

Zucker und Eigelb in einer großen Schüssel aufschlagen, bis die Masse blass ist.

Schritt 3

¼ der Rahmmischung unter Rühren in die Eimischung gießen. Nach dem Untermischen den Rest der Rahmmischung zugeben und erneut verrühren.

Schritt 4

Mischung zurück in den Stieltopf gießen und unter ständigem Rühren oder Schlagen bei schwacher Hitze 6 bis 8 Minuten kochen, bis die Mischung an der Rückseite eines Löffels haften bleibt und die Konsistenz dickflüssig ist oder die Temperatur auf einem sofort ablesbaren Thermometer 74 bis 79 °C erreicht.

Schritt 5

Die gehackte Schokolade in die Schüssel geben. Ein Sieb auf die Schüssel legen und die Mischung über die Schokolade gießen. 1 Minute warten, dann rühren, bis alles vollständig vermischt und die Schokolade geschmolzen ist..

Schritt 6

Die Oberfläche der Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig erkalten lassen.

Schritt 7

Die Basismasse in einen leeren Behälter geben. Deckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.

Schritt 8

Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, Deckel abnehmen, dann Behälter in Außenschüssel einsetzen. Klingeneinheit in den Deckel der Außenschüssel einsetzen und Deckelaufsatz an der Außenschüssel verriegeln. Schüsseleinheit auf Motorbasis aufsetzen und Griff nach rechts drehen, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren.

Schritt 9

GELATO auswählen.

Schritt 10

Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, mit einem Löffel ein 4 cm breites Loch machen, das bis zum Boden des Behälters reicht. Die Salzbrezelstückchen in das Loch geben und erneut mit dem MIX-IN-Programm verarbeiten.

Schritt 11

Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Gelato aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

Dessert-Träume werden wahr...

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



NINJA® Messerblock
K32006EU Foodi
StaySharp integr- Schleifer
6tlg.

€ 199,99



COOLINATO
Schneidebretter-Set
antibakteriell rutschfest
3tlg.

€ 25,99



NINJA® C65000EU
Foodi ZEROSTICK
Edelstahl- Topf- &
Pfannen-Set 5tlg,

€ 239,99 ~~€ 279,99~~



KOCHBLUME®
Küchenhelfer au
Stück

€ 44,99