



Jacks verführerisches ZIEGENKÄSE-KARAMELL-GELATO

Zubereitung:

Zutaten für zwei Personen:

Ziegenkäse-Eis:

- 375 ml Vollmilch
- 150 g Zucker
- 225 g frischer Ziegenkäse
(zerbröckelt)
- 6 große Eigelbe

Gesalzene Karamellsauce:

- 225 g Zucker
- 12 EL ungesalzene Butter
(Raumtemperatur,
in Stücke geschnitten)
- 250 ml Sahne
(Raumtemperatur)
- 1 TL Meersalz

Eine Eismaschine

Bereite zunächst ein Eisbad vor und gib den Ziegenkäse in eine Schüssel. Anschließend erhitzt du Zucker und Milch gemeinsam auf niedriger Stufe, bis sich der Zucker auflöst. Lass alles abkühlen, verquirlle dann das Eigelb und füge langsam die abgekühlte Zuckermilch hinzu. Dabei immer rühren, damit das Ei nicht stockt. Erhitze das Ganze nun langsam - wenn die Flüssigkeit dampft und leicht am Löffel kleben bleibt, ist sie fertig. Gib die Mischung durch ein Sieb zum Ziegenkäse und verrühre alles zu einer homogenen Masse. Platziere die Schüssel im Eisbad und lass den Inhalt unter Rühren abkühlen. Nach ein paar Stunden im Kühlschrank kann die Masse in die Eismaschine.

Während der Kühlzeit kannst du die leckere Karamellsauce zubereiten. Dafür erhitzt du einfach den Zucker in einem Topf - nach ein paar Minuten schmilzt er und verklumpt. Warte unter Rühren, bis alles vollständig geschmolzen ist, gib dann die Butter hinzu und verrühre alles zu einer glatten Masse. Nimm den Topf vom Herd und füge die Sahne und das Salz hinzu. Lass nun alles etwa fünfzehn Minuten abkühlen, und schon kannst du die Sauce zusammen mit dem Eis servieren.



DIESES GELATO LÄSST

Herzen schmelzen!