

Johannisbeereis mit Baiser

Von Marion Hoffmann aus Kaiserslautern

Zutaten

Für das Eis (ca. 500 ml)

85 Gramm Johannisbeeren
 170 Gramm Zucker
 Saft einer ¼ Zitrone
 1 Ei
 250 ml süße Sahne
 125 ml Milch

Für das Baiser

2 Eiweiß (Gr. M)
 1 Prise Salz
 110 g feiner Zucker

Zubereitung

Mischen Sie die Johannisbeeren mit 85 g Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel. Dann abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Alle 30 Minuten umrühren.

Schlagen Sie das Ei etwa ein bis zwei Minuten in einer Rührschüssel schaumig. Rühren Sie den restlichen Zucker ein und schlagen Sie die Masse eine weitere Minute, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dann Sahne und die Milch hinzufügen und gut verrühren.

Mischen Sie den Johannisbeersaft in die Eiermasse. Pürieren Sie die Johannisbeeren und streichen Sie das Püree durch einen Sieb. Mischen Sie das Püree unter die Eiscreme.

Tipp: Wenn Sie lieber Johannisbeerstücke im Eis mögen, pürieren Sie nur einen Teil der Beeren und geben die ganzen Beeren etwa zwei Minuten, bevor das Eis fertig ist, mit in die Eismaschine.

Geben Sie die Masse in eine Eismaschine und lassen Sie sie gefrieren. Ohne Eismaschine ins Tiefkühlfach stellen und regelmäßig rühren.

Für das Baiser das Eiweiß in einer sauberen (wichtig, damit es steif wird!) Schüssel mit Salz und Zucker steifschlagen.

In kleine Förmchen füllen und im Backofen bei niedriger Temperatur (etwa 90°C) rund drei Stunden lang backen, trocknen und fest werden lassen. Je mehr Zucker im Eiweiß ist, desto fester wird das Baiser!

Zum Servieren das Eis auf einen Teller oder in eine Schüssel geben und etwas Baiser darüberbröseln. Mit ganzen Johannisbeeren dekorieren.