

## Sarah Gierig Schokoladennougateis ohne Eismaschine

Freitag, 28. Juni 2019

Dauer: 3 Stunden

### Zutaten:

120 g	dunkler Nougat
55 g	dunkle Kuvertüre
40 g	Vollmilch-Kuvertüre
0,5 g	Vanilleschote
120 g	Sahne, flüssig
55 g	Eigelb (ca. 3-4 Eigelb)
1 Prise	Salz
1 Prise	Tonkabohne, frisch gerieben
250 g	Sahne, geschlagen



### zusätzlich:

250 g	Beerenmischung (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren)
1	Passionsfrucht
etwas	frische Minze
20 g	Baisergebäck (Meringen)

### Zubereitung:

1. Nougat und Kuvertüre in kleine Stücke hacken.
2. Die Vanille der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und mit der flüssigen Sahne in einen Topf geben.
3. Die Sahne aufkochen, die Hitze reduzieren und gleich das Eigelb mit einem Schneebesen unterrühren. Sobald das Eigelb andickt, den Topf vom Herd ziehen und Nougat und Kuvertüre zugeben unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen.
4. Die Masse mit einer Prise Salz und geriebener Tonkabohne würzen und auf ca. 35 Grad abkühlen lassen.
5. Dann die geschlagene Sahne unter die Masse heben und anschließend in einen Spritzbeutel geben.
6. Mit Hilfe des Spritzbeutels die Nougatmasse in 6 Glaseisbecher füllen und ca. 2,5 Stunden in der Gefriertruhe tiefkühlen.
7. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, evtl. abbrausen und abtropfen lassen. Die Beeren in kleine Stücke schneiden.
8. Die Passionsfrucht halbieren, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und unter die vorbereiteten Beeren mischen.
9. Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Auf das gefrorene Eis jeweils etwas Beerenmischung verteilen.
10. Das Baisergebäck grob zerbröseln und darüber streuen, mit Minzeblättchen verzieren.

Tipp: Man kann auch Rohrzucker verwenden und anstelle der Sahne Vegane Schlagcreme benutzen, dann das Eigelb einfach weglassen.