



Amarena-Mascarpone-Eis

Zutaten für 6 Portionen

- » 200 g Mascarpone
- » 2 Eigelb
- » 150 g Sahne
- » 100 g Zucker *normal*
- » 50 g Gelierzucker 1 : 2
- » 240 g Amarenakirschen *1 Glas inkl. Saft*
- » Schokoraspeln

Zubereitung

1. Eigelb mit dem **normalen Zucker** kalt miteinander vermischen und dann über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse nicht mehr krümelig ist.

2. Nach und nach die Sahne zugeben und dabei immer weiter schlagen, bis die Masse wieder eine cremige Konsistenz bekommt.

3. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und noch 2 – 3 Minuten weiterschlagen. Stehend auskühlen lassen und nicht weiterrühren, da die Masse sonst wieder zu flüssig wird.

4. Mascarpone locker aufrühren und unter die kalte Ei-Sahne-Masse geben.

5. Masse in die Eismaschine füllen.

6. Amarena-Kirschen mit Saft und dem **Gelierzucker** kurz aufkochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

7. Das Eis in Schälchen / Vorratsbehälter füllen, mit Kirschen (ohne Saft) vermischen und dabei immer wieder ein paar Spuren Saft dazwischen ziehen. So bleibt das Eis schön hell und die Soße klarer abgegrenzt.

8. Mit Schokoraspeln garnieren.