Mini Vanilleeis Gugelhupfe mit frischen Himbeeren



Zutaten Vanilleeis

- 250 ml frische Vollmilch
- 250 ml Schlagsahne (32 % Fett)
- 1 Vanillestange (Vanillemark)
- 4 Eigelb
- 50 g Zucker

Zutaten Schokoladenhülle

- 100 g geschmolzene Zartbitterschokolade (70%)

Außerdem

- 30 g frische Himbeeren

Zubereitung

- Milch, Sahne und Vanillemark in einen Topf geben und nur kurz erhitzen.
- Eigelb und Zucker für ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen und zu der Milch-Sahne geben und unterrühren.
- Die Vanillemasse unter ständigem Rühren auf 80° C erhitzen, dann den Topf von Herd ziehen und vollständig abkühlen lassen. Tip: Wenn die Masse lauwarm ist, kann man sie in den Kühlschrank stellen.
- Die kalte Vanillemasse in eine Eismaschine geben und für ca. 50 Minuten gefrieren lassen.
- Die geschmolzene Zartbitterschokolade gleichmäßig auf die 6 Silikonformen verteilen und mit einem Silikonpinsel auspinseln. Zum Durchhärten in den Kühlschrank stellen. Eis Gugelhupfe zusammensetzen:
- In die Schokoladenhüllen jeweils ca. 1 Esslöffel Vanilleeis verteilen und rasch eindrücken, mit ein paar halbierten Himbeeren kreisrund belegen und soviel Vanilleeis darüber verteilen, bis die Silikonförmchen bis zum Rand gefüllt sind. Tip: Für das übrig gebliebene Vanilleeis findet sich bestimmt die eine oder die andere Naschkatze.
- Mit einem scharfen langen Messer das überstehende Vanilleeis waagerecht entfernen, um eine glatte Unterseite zu erhalten, dann für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in das Gefrierfach stellen.
- Die Mini Vanilleeis Gugelhupfe mit frischen Himbeeren vorsichtig aus der Form lösen und sofort servieren.

Portionsgröße: 6 Mini Eis Gugelhupfe + restliches Vanilleeis
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal