

PRALINENEISKRAPFEN

mit Williamscreme und Birnenconfit

ZUBEREITUNG

Für die Pralineneiskrapfen Milch, Sahne, Zucker aufkochen mit den Dottern zur Rose abziehen. Die Schokolade, Nougat in der heißen Masse auflösen –und abschmecken. Die Masse passieren und einfrieren.

Kurz bevor das Eis fertig ist die zerlassene Couverture dazu geben.
Für den Biskuit Dotter mit der ½ des Zuckers aufschlagen. Eiweiß mit der anderen Hälfte aufschlagen.

Alle Zutaten dann zu einer Masse vermengen.
½ cm dünn auf ein Backpapier auftragen und goldbraun backen. Ausstechen mit einer Form ~8cm, eine Kugel Eis darauflegen und mit einem anderem abdecken. Mit den Handflächen eine Kugel formen – anfrieren lassen. Ungefähr 2 Stunden gefrieren lassen. Eiweiß zerschlagen, die Krapfen darin wenden, in den gehobelten Mandeln panieren und diese gut andrücken – nochmals frieren.

Für den Birnenconfit die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Fächer schneiden. Die Birnen in Weißwein und Zucker zugedeckt 5-6 min. köcheln lassen. Die Birnen herausnehmen und 1/3 reduzieren lassen – abbinden und abschmecken.
Creme Fraiche, Puderzucker und Williams zu einer glatten Sauce rühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Öl auf 180° erhitzen, den Krapfen darin Farbe geben – heraus nehmen abtropfen. Sauce auf den Teller geben, Krapfen daraufsetzen und die Pralineneiskrapfen genießen!

ZUTATEN

Pralinen

- 0,25l Milch
- 0,25l Sahne
- 60g Zucker
- 6 Dotter
- 120g Nougat
- 120g bittere Couverture
- 4cl Cognac
- 4cl Amaretto
- 50g flüssige Couverture

Krapfen

- 200g Mandeln
- 3 Eiweiß
- 1l/2l Öl
- Schokoladenspäne
- Puderzucker

Biskuit

- 4 Eiweiß
- 4 Dotter
- 50g Zucker
- Salz & Zitronenzesten
- 1Esl. Maizena
- 40g Mehl

Birnenconfit

- 3 Reife Birnen
- ¼l trockenen Weißwein
- 70g Zucker
- 1 geh. TL. Pfeilwurzelmehl
- 6cl Williams
- Creme Fraiche