

Confiture de Vivre



EiscremeCaramel mit Chiacchere

17

Ingredienzen für 4 Personen

für das Eis

300 g Joghurt à la maison (ich mach ihn selbst, natürlich ist auch jeder andere Joghurt möglich, bitte 3,5% Fettanteil nehmen)

1 Becher Schmand

4 EL Crème Caramel au beurre salé

für die Chiacchere als Garnierung

2 Lasagneplatten

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Puderzucker

etwas Crème Caramel und ein paar geröstete Pistazien

Die Crème Caramel im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit den Joghurt und den Schmand verrühren, dann die Crème dazu geben. Ich süße nicht nach, da ich übersüßtes Eis nicht mag. Alles in die Eismaschine füllen und nach Anleitung kühlen lassen. Alternativ im Tiefkühlfach zu Eis werden lassen, dabei in regelmäßigen Abständen umrühren.

Die Lasagneplatten in Stücke brechen. In einer Pfanne Öl erhitzen, ungefähr 2 cm hoch. Wer eine Fritteuse benutzt, nach Anleitung des Herstellers vorgehen. Die Lasagnestücke ca. 1 Minute frittieren bis sie Blasen werfen. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier legen, dass das Fett aufgefangen werden kann. Danach mit Puderzucker bestäuben.

Die Pistazien in einer Pfanne leicht anrösten.

Das Eis am Besten gleich aus der Eismaschine servieren, dann ist es besonders cremig. In einem Becher anrichten, die Chiacchere dazu, etwas Crème Caramel extra dazu und ein paar Pistazien drüber.

Und dann - genießen!



honestlyphotos