mahoko
liqueur

GENUSSVORSCHLAG

Tiramahoko

ZUTATEN

250 ml Milch (3,8 %)
250 g Schlagobers
4 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker
0,2 dl Kaffee
40ml Mahoko
200g Eierbiskotten
Kakao zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Milch und Schlagobers erhitzen, kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten. Eigelbe und Zucker in einen Schlagkessel geben und mit einem flachen Schneebesen glatt verrühren. Die leicht abgekühlte Schlagobersmilch (sie darf nicht zu heiß sein, damit das Eigelb nicht stockt) in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen und zügig unterrühren.

Die Schüssel mit der Eiermilch auf das heiße Wasserbad setzen, ohne dass sie das Wasser berührt. Die Eismasse mit einem flachen Schneebesen cremig aufschlagen. Das dauert 8–10 Min. Darauf achten, dass das Wasser nicht überkocht.

Die Schüssel mit der Eismischung zum Abkühlen in ein eiskaltes Wasserbad stellen und in 6–8 Min. kalt rühren. Zum vollständigen Durchkühlen noch 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Eismaschine nach Gebrauchsanweisung vorbereiten. Eismasse in den Eisbehälter füllen und cremig fest frieren lassen. Das dauert ungefähr 45–60 Min. Inzwischen die Eisbehälter im Tiefkühlfach vorkühlen.

Den Kaffee ein bisschen abkühlen lassen und mit dem Einzigartigen Mahoko vermengen, kurz Aromatisieren lassen. Die Eierbiskotten kurz eintunken und in den vorgekühlten Eisbehälter auslegen danach Schichtweise Eis und wieder die eingetunkten Eierbiskotten.

Den Tiramahoko ein wenig anfrieren lassen mit Kakaopulver bestreuen und genießen...