

**LACHER**

EDELBRÄNDE

Pralinen-Eis mit Rum

In einem kleinen Topf Zucker karamellisieren, die Walnüsse hineingeben und ca. 2 Minuten mit dem Karamell verrühren. Die karamellisierten Walnüsse auf ein eingefettetes Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, abkühlen lassen. Währenddessen die Milch zusammen mit der Sahne aufkochen lassen. In einer Schüssel die 8 Eigelbe und den restlichen Zucker verrühren. Die warme Milch-Sahne-Mischung zugeben und die gesamte Masse verrühren. Die Masse in den Topf zurückgießen und mit einem Kochlöffel, bei schwacher Hitze, die Creme zu Rosen abziehen und kalt werden lassen. Wenn die Creme langsam andickt, sofort aus dem Topf in eine Schüssel gießen. Die karamellisierten Walnüsse in einer Moulinette (Multi-Zerkleinerer) zerkleinern und mit dem Rum in die Creme-Masse unterrühren. Die Creme kalt werden lassen und anschließend in einer Eismaschine zu Eis gefrieren lassen. Hierzu passen leicht karamellisierte Apfel-/ u. oder Birnenwürfel.

750 ml	Vollmilch
250 ml	Schlagsahne
200 g	Zucker
120 g	entkernte Walnüsse
8	Eigelbe
40 ml	Rum

Mousse au Chocolat

Die Blockschokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad zergehen lassen. Die gekühlte Sahne in einer Schale steif schlagen (nicht so fest). Die flüssige Schokolade (etwas wärmer als Körpertemperatur) auf einmal in die Sahne geben und alles kräftig verrühren. Den Gin dazugeben vorsichtig rühren. Die Mousse au Chocolat im Kühlschrank aufbewahren.

500 ml	Sahne
200 g	Blockschokolade
20 ml	Gin

Ein Rezept von
**Christian
Begyn**