

Léa Linster

Vacherin mit Vanille- und Erdbeereis

Für 12 Personen



Zutaten

Erdbeereis

500 g Erdbeeren
1 Orange
100 g Zucker
150 g Sahne

Vanilleeis

200 g Zucker
3 Eigelb
600 ml Vollmilch
1 Vanilleschote

Baiser

4 Eiweiss (140 g)
280 g Zucker

Dekoration

Erdbeermark
Sahne

Zubereitung

Erdbeereis

Erdbeeren waschen und Orangen auspressen. Anschliessend beides zusammen mit Zucker pürieren. Fruchtpüree in eine Metallschüssel geben und etwa eine Stunde im Eisfach vorfrieren lassen.

Sahne halbsteif schlagen und unter das Fruchtpüree heben. Die Masse in der Eismaschine zu Eis verarbeiten und im Tiefkühler aufbewahren.

Vanilleeis

Zucker und Eigelb mit dem Handrührer cremig schlagen, bis eine helle Masse entstanden ist und sich der Zucker fast aufgelöst hat.

Milch mit aufgeschlitzter und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Vanillemilch unter die Eigelbmasse rühren. Die Vanillemilch ohne Schote auf kleiner Flamme fast bis zum Kochen bringen – dabei ununterbrochen mit dem Handrührer weiterschlagen.

Vanillemilch vom Herd nehmen, sobald sie leicht gebunden ist. Abkühlen und im Tiefkühler eine Stunde vorfrieren lassen. Anschliessend die vorgefrorene Vanillemasse in der Eismaschine zu Eis verarbeiten und erneut im Tiefkühler aufbewahren.

Baiser

Eiweiss steif schlagen und Zucker langsam einrieseln lassen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Die Stränge sollen dicht beieinanderliegen, damit sie eine ganze Fläche ergeben.

Das fertige Baiser in drei Stücke teilen. Alufolie in Kastenform auslegen und mit etwas Öl bepinseln. Erstes Baiserstück darauflegen und mit Vanilleeis bestreichen. Danach zweites Baiserstück darauflegen, und mit Erdbeereis bestreichen. Zum Schluss drittes Baiserstück darauflegen und fertig ist der Vacherin, der nochmals im Tiefkühler durchfrieren muss.

Anrichten

Eine Scheibe Vacherin abschneiden und mit etwas Erdbeermark und geschlagener Sahne dekorieren.