

Der kalte Inder

Zubereitungszeit:

ca. 3,5 – 4 Stunden

Zutaten für 4 Personen

½ TL Safranfäden
75 ml Milch
1 EL Reismehl od. Tapiokastärke
½ EL Mandeln gemahlen
225 g Kondensmilch (od. Sahne)
225 g Creme Double (od. Cr. Fraiche od. Schmand)
2 EL Zucker (eher mehr)
2 EL Mandeln – abgezogen, geröstet und gehackt (od. gerieben Mandeln aber geröster)
Frische Minze
1-2 Limetten

Beerenkomposition

500 g diverse Beeren süß-sauer
Zucker



Zubereitung:

Eine Pfanne ohne Fett auf hoher Stufe erhitzen, die Safranfäden zugeben und unter Rühren anrösten, bis sie ihren Duft entfalten, dann sofort aus der Pfanne nehmen.

Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, die Milch in die Pfanne gießen, Safranfäden zugeben und erhitzen, bis sich am Rand kleine Bläschen bilden. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Safranimilch mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Inzw. Reismehl und gemahlene Mandeln in einer hitzebeständigen Schüssel vermengen. Einen flachen, leeren Gefrierbehälter in den Gefrierschrank stellen.

Die Safranimilch erneut erhitzen, bis sich kleine Bläschen am Rand bilden, dann die Milch sehr gut unter die Mandelmischung ziehen, sodass alle Klümpchen aufgelöst werden.

Die Kondensmilch in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und mit der Milch-Mandelmischung verrühren. Creme double und Zucker unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Mischung bei mittlerer Hitze unter Rühren 5-10 Minuten leicht köcheln, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und unter häufigem Rühren abkühlen lassen. In den Gefrierbehälter gießen und 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen, dann durchrühren, um große Eiskristalle zu zerkleinern. Alle 30 Minuten durchrühren, bis die Eiscreme fast fest ist. 4 Soufflé Förmchen in den Gefrierschrank stellen.

weiter auf Seite 2



Die Mischung auf die Förmchen verteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und 2 Std. einfrieren.

Vor dem Servieren ein Tuch in heißes Wasser tauchen, auswringen und die Förmchen von außen damit abwischen. Die Förmchen auf Teller stürzen. Das Eis mit gehackten Mandeln und Minzezweigen garnieren. Zum Schluss das Eis mit ein wenig Limettensaft beträufeln.

TIPP - HINWEIS

Für den Kochabend haben wir das Rezept leicht angepasst um in 3-4 Std. fertig zu sein.

Mit Elmar absprechen.

Auf die Förmchen kann verzichtet werden. Der Kalte Inder kann ohne weiteres auf Desserttellern angerichtet werden. Siehe Bild.

Da diese Nachspeise nicht sehr süß ausfällt, haben wir noch eine Beerenkomposition dazu gemacht. Kann entweder warm oder kalt beigegeben werden. Je nach Jahreszeit oder Präferenz.

Weinempfehlung:

Weisser Port – Martha's und Espresso

Kochabend:

14. Jun, 2017 / Vogesen und Milles