

Butter Eisstollen

ZUTRTEEN:

50g Orangeat
50g Zitronat
2 EL Rum
3 EL Amaretto
500g Sahne
2 Eier
4 Eigelbe
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 TL Lebkuchengewürz
50g Pistazien, gehackt
100g Mandelblättchen
30g Kuvertüre

Für die Verzierung:

150g Zartbitter-Kuvertüre
20g Kokosfett

Für die Verzierung, Kuvertüre in Stücken im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben und 3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.

ZUBEREITUNG:

Am Vortag: Orangeat und Zitronat mit Rum und Amaretto in einer kleinen Schüssel vermischen und über Nacht ziehen lassen. (Alkoholfreie Variante: 5 EL Wasser mit Rum- und Bittermandelaroma gemischt)

Am nächsten Tag: Sahne mit Hilfe des Rühraufsatzes auf Stufe 3 steif schlagen. Umfüllen, kalt stellen. Rühraufsatz entfernen und Mixtopf spülen.

Eier, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz in den Mixtopf geben und 10 Min./50°C/Stufe 4 aufschlagen. In der Zwischenzeit eine Stollen-/Kastenform (Länge: 30 cm) leicht einölen und mit Frischhaltefolie auskleiden.

Die Orangeat-Zitronat-Mischung sowie Pistazien und Mandelblättchen zugeben und 3 Sek./Stufe 3 untermischen.

Masse in eine Schüssel umfüllen und 15 Min. abkühlen lassen. Nun die geschlagene Sahne unterheben.

Kuvertüre in grobe Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Eismasse in die Stollen-/Kastenform geben und mind. 6 Std. gefrieren lassen.

Aus der Form auf eine Platte stürzen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen. Wieder in das Gefrierfach stellen, bis die Gäste kommen. Vor dem Servieren ggf. noch mit etwas Puderzucker bestäuben.