

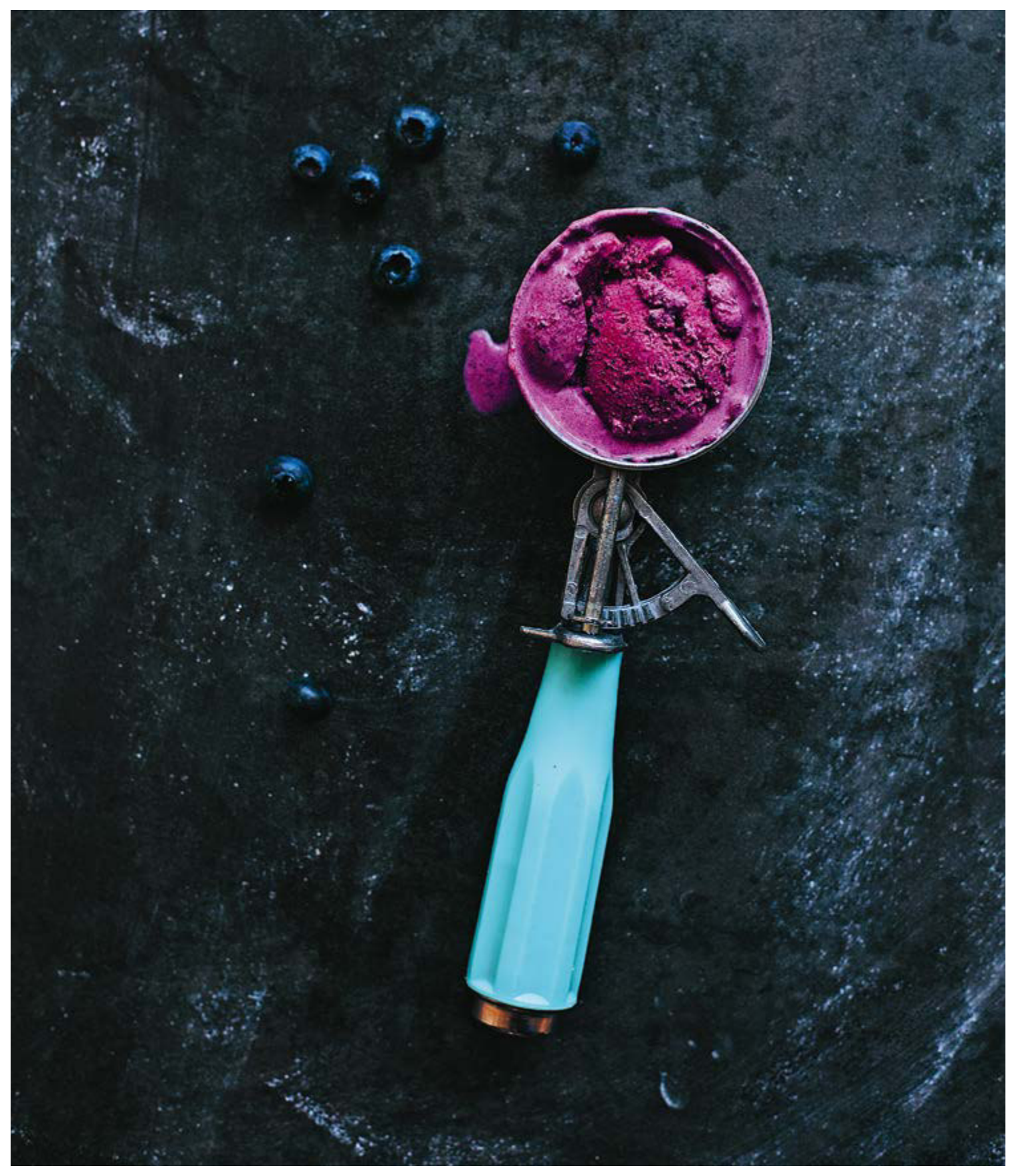
LINDA LOMELINO

LOMELINOS

EIS



A T VERLAG



LINDA LOMELINO

LOMELINOS

EIS

AT VERLAG



INHALT

WISSENSWERTES RUND
UMS EIS 9

RAHMEIS 12

SORBET UND SHERBET 58

EIS AM STIEL 72

EISTORTEN UND EISDESSERTS 78

GETRÄNKE 92

GARNITUREN UND SAUCEN 96

REGISTER 104



Eis ist eine der größten Köstlichkeiten, die ich kenne, und es schmeckt einfach immer. Man kann sich damit den Alltag versüßen, Kinder auf einem Geburtstagsfest beglücken oder es als edles Dessert reichen. Für jede Gelegenheit gibt es die passende Sorte: Wassermeloneneis bringt an einem heißen Sommertag die ersehnte Abkühlung, ein Affogato wärmt im kalten Winter. Und eine Kugel Dulce-de-leche- oder Schokoladeneis ist nie zu verachten. Hausgemachtes Eis schmeckt am besten, und Sie werden sich wundern, wie einfach es im Grunde ist, eisige Hochgenüsse zuzubereiten. Lassen Sie sich verführen!

Linda Lomelino

VERSCHIEDENE ARTEN VON EIS

RAHMEIS wird aus Rahm (Sahne), Milch und Eigelb hergestellt und enthält manchmal auch Frischkäse oder Kondensmilch.

SORBET ist ein erfrischendes Eis, in der Regel aus Fruchtpüree und einer Zuckerlösung zubereitet. Da es keine Milch enthält, ist es auch für Kuhmilchallergiker oder Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet.

SHERBET ist eine Mischung aus Sorbet und Rahmeis. Es ist im Grunde ein Sorbet, dem noch etwas Milch oder Rahm beigefügt wird.

SEMIFREDDO heißt auf Italienisch so viel wie »halb gefroren« und wird ohne Eismaschine hergestellt.

VERSCHIEDENE ZUBEREITUNGSARTEN FÜR EIS

Für ein besonders cremiges Eis bereite ich zunächst eine Basis aus heißer Milch oder Rahm (Sahne) und Eigelb zu, die ich in einem Topf durch Erhitzen andicken lasse. Zum Prüfen der Konsistenz taucht man einen Löffel in die Masse. Wenn sich die Masse nach Anheben des Löffels wie eine Art Haut um den Löffel legt und nicht sofort abfließt, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Für eine Blitzversion wird die Grundmasse ohne Erhitzen angerührt – so entsteht ebenfalls ein schmackhaftes Eis. Auf diese Weise stelle ich auch Sorbets und Sherbets her.

GERÄTSCHAFTEN

EISMASCHINE Wer gerne regelmäßig Eis zubereiten möchte, sollte sich eine Eismaschine anschaffen. Darin gefriert das Eis rascher, und zudem wird während des Gefrierens viel Luft eingearbeitet, wodurch das Eis cremiger wird und weniger Eiskristalle bildet. Ein Nachteil beim Einsatz einer Eismaschine ist, dass man bei bestimmten Modellen die Schüssel der Eismaschine bis zu 24 Stunden vor der Zubereitung im Tiefkühlfach vorkühlen muss. Wer im Tiefkühler genügend Platz hat, kann die Schüssel auch stets darin bereithalten.

Je nach Modell dauert die Zubereitung von Eis in der Eismaschine 20–25 Minuten. Wer das Eis sehr weich mag, kann es direkt aus der Eismaschine servieren. Ich stelle es jedoch noch 2–3 Stunden ins Tiefkühlfach; so lässt es sich anschließend leichter zu Eiskugeln formen.

TOPF Zur Herstellung der Grundmasse für viele Rezepte.

SIEB Zum Passieren und Entfernen eventueller Eierschalenstückchen oder Fruchtkerne.

TEIGSCHABER Um das Eis aus der Schüssel zu schaben oder zum Untermischen. Verwenden Sie möglichst einen Silikonschaber, der hohe Temperaturen verträgt.

SCHÜSSELN Bei der Zubereitung von Eis benötigen Sie mehrere Schüsseln. Eine der Schüsseln sollte so groß sein, dass man ein Sieb darauf platzieren kann, ohne es festhalten zu müssen. Zum Herunterkühlen der Eismasse empfehlen sich Schüsseln aus Edelstahl, da diese rascher abkühlen.

ZUTATEN

EIER Ich verwende stets große Eier. Da in vielen Rezepten nur die Eigelbe benötigt werden, können Sie das Eiweiß zum Beispiel für Baiserrossetten oder für Semifreddo verwenden.

MILCH Bereiten Sie Eis möglichst mit Vollmilch (3 % Fettanteil) zu. Je geringer der Fettgehalt, desto mehr Eiskristalle bilden sich.

RAHM Die besten Resultate erzielen Sie mit Vollrahm oder Sahne (Schlagsahne extra) mit einem Fettgehalt von 36-40 %.

FRÜCHTE Vollreife, saisonale Früchte sind am schmackhaftesten und haben das intensivste Aroma. Bei unreifen Früchten hilft nur die Zugabe von viel Zucker. Außerhalb der Saison kann man auch auf tiefgekühlte Früchte zurückgreifen.

VANILLE ist als Vanillestange, Vanillepulver, Vanilleextrakt und Vanillezucker erhältlich. Vanillepulver ist fein gemahlene echte Vanille, Vanillezucker hingegen mit Vanillemark oder synthetischem Vanillearoma versetzter Puderzucker. Vanilleextrakt wird aus Vanillestangen hergestellt, die zuvor in Alkohol eingelegt wurden. Er ist in gut sortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

ALKOHOL Durch die Zugabe von ein paar Teelöffeln Alkohol wird das Eis beim Tiefkühlen nicht ganz so hart; es bilden sich weniger Eiskristalle, und es wird schön cremig. Noch ein Vorteil für echte Eisfans: Nachdem man es aus dem Tiefkühler genommen hat, wird es schneller weich als gewöhnliches Eis. Selbstverständlich kann der Alkohol auch weggelassen werden.

VORBEITUNGEN

Stellen Sie die Schüssel der Eismaschine ins Tiefkühlfach, um sie herunterzukühlen (falls nach Modell erforderlich).

Zutaten, die abkühlen müssen, wie etwa geröstete Nüsse, sollte man rechtzeitig im Voraus zubereiten. Stellen Sie sie zum Abkühlen in einem Gefäß mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank.

Auch der Behälter, in dem das Eis aufbewahrt werden soll, sollte mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung im Tiefkühlfach vorgekühlt werden – in einem zimmerwarmen Behälter würde das frisch zubereitete Eis sogleich schmelzen.

Es empfiehlt sich, die Grundmasse (jene Masse, die erhitzt wird) über Nacht mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank durchziehen zu lassen und erst am nächsten Morgen in die Eismaschine zu geben. So wird das Eis besonders cremig.

EIS OHNE EISMASCHINE HERSTELLEN

Zwar lässt sich jede Art von Eis ohne Eismaschine herstellen, bei der Konsistenz muss man dabei jedoch Abstriche machen. Insbesondere die Zubereitung von Sorbet ist schwierig, denn ohne Maschine bilden sich viele Eiskristalle.

Ausnahmen: Das Schokoladeneis deluxe (Seite 19) wird auch ohne Eismaschine fantastisch. Und Eistorten (Seite 78-87) sowie Semifreddo (Seite 54-57) werden ohnehin ohne Eismaschine hergestellt.

SO GEHT'S: Die Eismasse nach Rezept herstellen und entweder in einem Eisbad oder im Kühlschrank völlig durchkühlen. Das Eis dann ins Tiefkühlfach stellen und während des Gefrierens drei- bis viermal mit einem Löffel oder Handmixer durchrühren. Auf diese Weise bilden sich weniger Eiskristalle. Servierfertig ist das Eis nach 3-4 Stunden.



VANILLEEIS DELUXE

Mit einem Teelöffel Vanilleextrakt wird dieses Eis noch einen Hauch cremiger und vanilliger. Wer keinen Vanilleextrakt zur Hand hat, erzielt mit einem Spritzer Wodka denselben Effekt. Übrigens sind auch die Varianten auf Seite 17 sehr empfehlenswert.

ERGIBT 0,6 LITER

1/2 Vanillestange

200 ml Milch

80 g Zucker

1 Prise Salz

3 große Eigelb

300 ml Rahm (Sahne)

1 TL Vanilleextrakt oder Wodka

Die Vanillestange längs halbieren und das Mark aus der einen Hälfte der Vanillestange herauskratzen (die zweite Hälfte für ein anderes Rezept beiseitelegen).

Milch, Zucker, Salz, Vanillemark und die ausgekrazte Vanillestange in einen Topf geben und bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Die Eigelbe in einer Schüssel leicht verquirlen.

Die Milchmischung nochmals erhitzen und unter Rühren langsam zu den Eigelben gießen. Zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt.

Den Rahm in eine Schüssel gießen. Die heiße Ei-Milch-Masse durch ein Sieb dazuseihen und unter den Rahm rühren. Nach Belieben noch Vanilleextrakt hinzufügen.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt möglichst über Nacht in den Kühlschrank stellen oder zum rascheren Abkühlen eine Weile ins Tiefkühlfach stellen.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Das fertige Eis in einen vorgekühlten Behälter füllen und vor dem Servieren 2-3 Stunden tiefkühlen.

Rezept für Kirschsauce, siehe Seite 102 ➡

RHABARBEREIS MIT STREUSELN

Ebenso wie Johannisbeeren wächst auch Rhabarber in vielen Gärten so üppig, dass man seiner kaum noch Herr wird. Ein Streuselkuchen ist dann eine gute Idee, noch besser aber ist Rhabarbereis!

ERGIBT 0,6 LITER

STREUSEL:

45 g Mehl
2 EL Zucker
25 g Butter

RHABARBEREIS:

200 g Rhabarber
25 g Butter
½ TL Vanillepulver
40 g heller Muskocado-Zucker
40 g Zucker
1 Prise Salz
200 ml Rahm (Sahne)
150 ml Milch

STREUSEL:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Alle Zutaten für den Streusel mit den Händen vermengen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

RHABARBEREIS:

Den Rhabarber in 1-1½ cm breite Scheiben schneiden. Mit Butter, Vanillepulver, den beiden Zuckersorten und Salz in einem Topf weich köcheln. Abkühlen lassen und fein pürieren. Nach Belieben für einen Marmoreffekt 3 Esslöffel Püree beiseitestellen. Das restliche

Püree mit Rahm und Milch verrühren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Streusel und das beiseitegestellte Rhabarberpüree rasch unter das fertige Eis rühren. In einen Behälter füllen und tiefkühlen.

HIMBEER- CHEESECAKE-EIS

ERGIBT 0,7 LITER

250 g Himbeeren
20-40 g Zucker, nach Geschmack
Saft von ½ Zitrone
200 g Doppelrahmfrischkäse
80 g Zucker
200 ml Milch
100 ml Rahm (Sahne)
50 g Vollkornbutterkekse, zerbröckelt

Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. 2-3 Minuten unter Rühren köcheln, bis die Beeren weich sind und der Zucker aufgelöst ist. Leicht abkühlen lassen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. In den Kühlschrank stellen.

Frischkäse und Zucker glatt rühren. Milch und Rahm einrühren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.

Die Frischkäsemasse mit der Hälfte des Himbeerpürees in der Eismaschine gefrieren lassen. Das restliche Püree und die Keksbrösel rasch unter das fertige Eis rühren. In einen Behälter füllen und tiefkühlen.





DULCE-DE-LECHE-EIS MIT PEKANNÜSSEN

Bereiten Sie die »Dulce de leche« am besten ein paar Tage im Voraus zu, damit sie ausreichend Zeit zum Durchkühlen hat. In einer ungeöffneten Dose ist »Dulce de leche« im Kühlschrank eigentlich endlos haltbar.

ERGIBT ½ LITER

DULCE DE LECHE:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)

GERÖSTETE PEKANNÜSSE:

50 g Pekannusskerne

1 EL Butter

¼ TL Salz

EIS:

250 ml Rahm (Sahne)

150 ml Milch

1 EL brauner Rum

DULCE DE LECHE:

Die ungeöffnete Kondensmilchdose in einen Topf mit köchelndem Wasser stellen – sie muss während der gesamten Kochzeit mit Wasser bedeckt sein! Die Kondensmilch 1-1½ Stunden zu einer sämigen Karamellcreme einkochen; immer wieder prüfen, ob die Dose noch mit Wasser bedeckt ist.

GERÖSTETE PEKANNÜSSE:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Pekannüsse mit der Butter in eine kleine Auflaufform geben, salzen. Im Ofen 20-25 Minuten rösten, ab und zu umrühren. Abkühlen lassen und hacken.

EIS:

Rahm, Milch, Dulce de leche und Rum in einer Schüssel verquirlen und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fast fertig ist, die Nüsse hinzufügen. Das Eis in einen Behälter füllen und tiefkühlen.

WASSERMELONENSORBET

Hier ein ganz besonders erfrischendes Sorbet, das an heißen Sommertagen Wunder wirkt. Am schönsten sieht es aus, wenn Sie es direkt in der Melonenschale servieren.

ERGIBT ½ LITER

100 ml Wasser

80 g Zucker

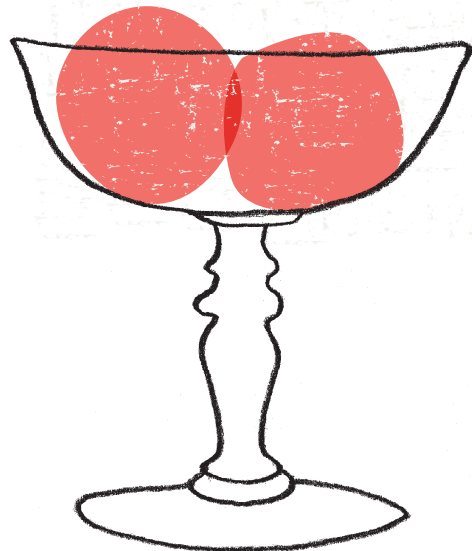
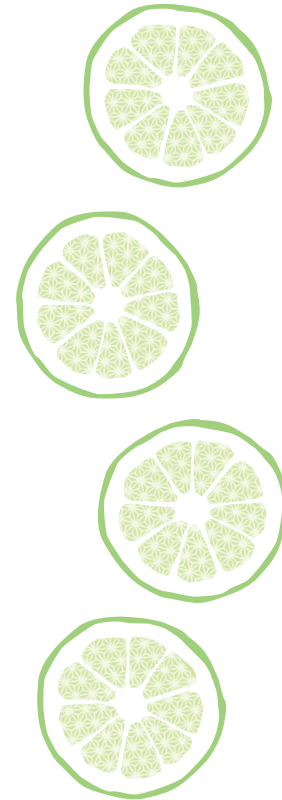
500 g geschälte Wassermelone

frisch gepresster Saft von 1 Limette

Wasser und Zucker in einem Topf kochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen.

Das Melonenfleisch in Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Mit der Zuckerlösung und dem Limettensaft glatt pürieren und im Kühlschrank gründlich durchkühlen.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren, in einen Behälter oder in ausgehöhlte Melonenschalen füllen und tiefkühlen.







SCHOKOLADENEIS MIT PISTAZIEN

Dieses Eis schmeckt fast wie ein Schokoladenpudding am Stiel! Die Speisestärke hat hier ungefähr dieselbe Aufgabe wie die Eigelbe im Pudding: Sie macht die Eismasse schön cremig und sämig.

ERGIBT 4-6 STÜCK

EIS:

2½ EL Speisestärke

375 ml Milch

40 g Zucker

2 TL ungesüßtes Kakaopulver

1 Prise Salz

50 g Zartbitterschokolade (70%), gehackt

SCHOKOLADENÜBERZUG:

100 g gehackte Schokolade nach Wahl

40 g Pistazien, fein gehackt

EIS:

Die Speisestärke mit 50 ml der Milch glatt rühren. Die verbliebene Milch mit Zucker, Kakao und Salz in einem Topf aufkochen.

Vom Herd nehmen und die Speisestärke unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugießen.

Bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-2 Minuten köcheln, bis die Masse andickt. Die Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen.

Leicht abkühlen lassen, dann auf Eisformen verteilen. Mit den Formen leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. 1-1½ Stunden tiefkühlen, dann die Eisstiele einsetzen und das Eis weitere 3-4 Stunden gefrieren.

Die Formen aus dem Tiefkühlfach nehmen, kurz in ein Glas mit heißem Wasser tauchen und das Eis vorsichtig aus den Formen ziehen. Auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen und tiefkühlen.

SCHOKOLADENÜBERZUG:

Die Schokolade über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Eis mit der Spitze in die Schokolade tunken oder diese dekorativ über das Eis hinunterlaufen lassen. Sofort in den gehackten Pistazien wenden und gleich servieren oder in einem verschließbaren Gefrierbehälter im Tiefkühlfach aufbewahren.



NEAPOLITANISCHE EISTORTE

Für diese hübsche Torte muss man zwar ein wenig Zeit einplanen, doch der Aufwand lohnt sich. Die Zubereitung ist an sich nicht schwierig, es gibt allerdings viele Arbeitsschritte.

ERGIBT 8–10 TORTENSTÜCKE

TEIGBÖDEN:

*110 g Butter, zimmerwarm
180 g heller Muskovado-Zucker
2 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
40 g ungesüßtes Kakaopulver
300 g Mehl
1 TL Backpulver
¼ TL Salz*

EIS:

*500 ml Rahm (Sahne)
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)
2 TL Vanilleextrakt
100 g Kirschen, entsteint
2 EL Zucker
Saft von ½ Zitrone
1 EL Kirschkör
50 g geschälte Pistazien
grüne Lebensmittelfarbe, nach Belieben*

GARNITUR:

*100 g Zartbitterschokolade (70 %), gehackt
2 EL Butter
frische Kirschen
gehackte Pistazien*

TEIGBÖDEN:

Butter und Zucker 2–3 Minuten cremig rühren. Nach und nach die Eier und den Vanilleextrakt darunterühren.

Kakao, Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel mischen. Nach und nach die trockenen Zutaten zur Eiermasse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5–6 mm dick ausrollen und mit einem Pizzarad in vier Streifen schneiden. Für eine gewöhnliche Kastenform von am Boden 27 cm Länge und 8 cm Breite bzw. am oberen Rand 30 x 11 cm und einer Höhe von 7 cm benötigt man Streifen mit folgende Maßen:

8 × 26,5 cm

9 × 27 cm

10 × 27,5 cm

10,5 × 28,5 cm

Die Streifen auf den Blechen verteilen und im Ofen 8–9 Minuten backen.

EIS:

Rahm, Kondensmilch und Vanilleextrakt verrühren, in drei gleich große Portionen aufteilen und eine davon in den Kühlschrank stellen.

REGISTER

Affogato 93

Ahornsirup-Walnuss-Eis 53

Aprikosensorbet 59

Bananen

Bananeneis 17

Gebratene Bananen mit Eis
und Karamellsauce 88

Baileys-Eis mit Oreo-Kekschen 52

Baiser

Knusperbaiser 101

Weiche Baiserrosetten 101

Beereneistorte mit Schoko-Eiswaffel 81

Beeren-Float 95

Blaubeereis 28

Blaubeer-Joghurt-Eis 75

Browned-Butter-Maple-Semifreddo 55

Brownie-Cookies mit Karamelleis 91

Champagner

Erdbeer-Champagner-Sorbet 62

Chocolate-Chip-Cookies mit Vanilleeis 91

Coca-Cola-Float 95

Crème-brûlée-Eis mit Macadamia-Crunch 44

Daim-Eis 17

Dulce-de-leche-Eis mit Pekannüssen 41

Earl-Grey-Eis 53

Einfache Eistorte 81

Einfache Schoko-Kaffee-Sauce 101

Eis am Stiel

Blaubeer-Joghurt-Eis 75

Himbeer-Vanille-Eis 73

Schokoladeneis mit Pistazien 77

Eis-Tarte 88

Eistorten

Beereneistorte mit Schoko-Eiswaffel 81

Einfache Eistorte 81

Neapolitanische Eistorte 85

Rocky-Road-Eistorte 82

Eiswaffeln

Eiswaffeln mit Deko-Rand 98

Knusprige Eiswaffeln 98

Eiswaffeln mit Deko-Rand 98

Erdbeer-Champagner-Sorbet 62

Erdbeereis 23

Erdnüsse

Erdnussbutter-Chocolate-Chip-Eis 42

Espresso-Semifreddo mit Schoko-Toffee 55

Farinzucker

Farinzuckereis 17

Feigen-Honig-Eis mit Madeira 33

Feuriges Schokoladen-Zimt-Eis 21

Floats

Beeren-Float 95

Coca-Cola-Float 95

Root-Beer-Float 95

Fudgesauce 101

Gebratene Bananen mit Eis und
Karamellsauce 88

Granatapfel-Sherbet 71

Grapefruitsorbet 66

Haselnusseis 39

Himbeeren

Himbeer-Cheesecake-Eis 30

Himbeer-Semifreddo mit Türkisch Pfeffer 56

Himbeer-Sherbet 66

Himbeer-Vanilleeis 73

Schokoladen-Himbeer-Eis 21

Honig

Feigen-Honig-Eis mit Madeira 33

Joghurt

- Blaubeer-Joghurt-Eis 75
- Johannisbeereis 26

Kaffee

- Baileys-Eis mit Oreo-Kekschen 52
- Einfache Schoko-Kaffee-Sauce 101
- Tiramisù-Eis mit Schoko-Kaffee-Sauce 52
- Karamelleis 36
- Karamellsauce mit Rum 102
- Kirscheis mit Mandeln und weißer Schokolade 26
- Kirschsauce 102
- Kiwisorbet 62
- Knusperbaiser 101
- Knusperstreusel 98
- Knusprige Eiswaffeln 98
- Kokoseis 42

Lakritze

- Himbeer-Semifreddo mit Türkisch Pfeffer 56
- Lakritzeis 35

Macadamia-Crunch 44**Mandeln**

- Kirscheis mit Mandeln und weißer Schokolade 26

Maltesers

- Maltesers-Eis 47

Melone

- Wassermelonensorbet 64
- Minzeis mit Schokostücken 44

Neapolitanische Eistorte 85**Orange**

- Orangeneis mit schwarzem Sesam 47
- Schokoladen-Orangen-Eis 36
- Oreo-Eis 17

Passionsfruchteis 17**Pekannüsse**

- Dulce-de-leche-Eis mit Pekannüssen 41
- Pfirsicheis 23
- Pflaumensorbet 61

Pistazien

- Schokoladeneis mit Pistazien 77
- Pistazieneis 39
- Polkargris-Eis 35

Porter

- Schokoladen-Porter-Sorbet 68

Rhabarbereis mit Streuseln 30**Rocky-Road-Eis 21****Rocky-Road-Eistorte 82****Root-Beer-Float 95****Rumrosineneis 33****Saucen**

- Einfache Schoko-Kaffee-Sauce 101
- Fudgesauce 101
- Karamellsauce mit Rum 102
- Kirschsauce 102
- Schokoladensauce 102
- Schnelles Schokoladeneis 19
- Schnelles Vanilleeis 13

Schokolade

- Bereneistorte mit Schoko-Eiswaffel 81
- Einfache Schokoladen-Kaffee-Sauce 101
- Erdnussbutter-Chocolate-Chip-Eis 42
- Espresso-Semifreddo mit Schoko-Toffee 55
- Feuriges Schokoladen-Zimt-Eis 21
- Kirscheis mit Mandeln und weißer Schokolade 26
- Minzeis mit Schokostücken 44
- Rocky-Road-Eis 21
- Schnelles Schokoladeneis 19
- Schokoladeneis mit Pistazien 77

Schokoladeneis deluxe 19
Schokoladen-Himbeer-Eis 21
Schokoladen-Orangen-Eis 36
Schokoladen-Porter-Sorbet 68
Schokoladensauce 102
Semifreddo mit Dulce de leche
und Schokolade 57
Tiramisù-Eis mit Schoko-Kaffee-Sauce 52
Semifreddo
Espresso-Semifreddo mit Schoko-Toffee 55
Himbeer-Semifreddo mit Türkisch Pfeffer 56
Semifreddo mit Dulce de leche
und Schokolade 57
Browned-Butter-Maple-Semifreddo 55
Stracciatella 17
Streusel
Knusperstreusel 98
Tiramisù-Eis mit Schoko-Kaffee-Sauce 52

Vanille

Chocolate-Chip-Cookies mit Vanilleeis 91
Himbeer-Vanille-Eis 73
Schnelles Vanilleeis 13
Vanilleeis deluxe 15

Walnüsse

Ahornsirup-Walnuss-Eis 53
Walnussplitter 53
Wassermelonensorbet 64
Weiche Baiserrosetten 101

Weißer Schokolade

Kirscheis mit Mandeln und weißer
Schokolade 26

Zabaione-Eis mit Biscotti 49

Zimt

Feuriges Schokoladen-Zimt-Eis 21
Zitroneneis 28
Zitrus-Sherbet 68

VIELEN DANK AN

Meine liebe Familie!

Christian, der tagtäglich für mich mehrere Schalen Eis verspeist und sich nicht ein einziges Mal beschwert hat. Du bist fantastisch.

Emma - aus dem Speckeis wurde leider nichts, obwohl du es dir so sehr gewünscht hattest. Danke für deinen Input und deine Hilfe!

Patricia und Rickard dafür, dass ihr immer für mich da seid.

Die Mädels aus der 413, ihr seid die Besten!

LINDA LOMELINO

Schwedische Fotografin, Stylistin, Rezeptautorin und Autorin des beliebten Blogs »Call me cupcake«. Sie studierte Fotografie, Englisch und Filmwissenschaften, ist heute als freischaffende Fotografin und Kreativeurin von Torten- und Eisspezialitäten tätig und kann so ihre Leidenschaft für die süße Küche ideal mit jener für die Foodfotografie verbinden. Bisher sind von Linda Lomelino drei Bücher erschienen. Ihr Debüt »Torten« war in Schweden auf Anhieb ein großer Erfolg, wurde ausgezeichnet und in verschiedene Sprachen übersetzt.