

# Vanille-Kirsch-Eis mit Milch-Schnitte®

(12 Portionen)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

7 Stück Milch-Schnitte®  
300 g TK-Sauerkirschen  
130 g Zucker  
150 ml Kirschnektar  
1-2 EL Speisestärke  
3 Eigelbe  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Becher Joghurt (= 150 g)  
2 Becher Sahne (à 200 ml)  
30 g Zartbitterschokolade



## Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten  
Kühlzeit: ca. 5-6 Stunden



## Zubereitung:

1. Für das Kompott Kirschen mit 50 g Zucker und Saft aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Kompott damit binden, auskühlen lassen und ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Für die Eismasse Eigelbe mit 50 g Zucker und Vanillezucker auf einem heißen Wasserbad ca. 3 Minuten dick schaumig schlagen, ca. 4 Minuten ohne Wasserbad weiterschlagen und Joghurt unterrühren. Sahne mit restlichem Zucker steif aufschlagen und vorsichtig unterheben.
3. Die Hälfte der Masse in eine rechteckige Kastenform (30 x 11 cm) füllen. Die Hälfte des Kompotts esslöffelweise darauf verteilen und mit einem Löffelstiel marmorieren. 7 Stück Milch-Schnitte® darauf verteilen. Restliche Eismasse und restliches Kompott einfüllen und ebenso marmorieren. Eis ca. 4-5 Stunden gefrieren lassen. Schokolade raspeln. Eis ca. 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, je 2 Scheiben auf einem Tellern anrichten und mit Schokoraspeln bestreut servieren.