

# Hier und heute



## **Nektarinen-Eisbombe**

Rezept von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Wenn ein einfaches Eis zur Abkühlung im Sommer nicht mehr reicht, dann braucht es eine ganze Eisbombe. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt mit welchen Tricks der imposante Nachtisch auf jeden Fall gelingt. Und verfeinert die Eisbombe mit sommerlichen Nektarinen.

### **Zutaten**

- 4 sehr reife Nektarinen
- 400 g gekühlte Sahne
- 400 g gezuckerte Kondensmilch aus der Dose
- ca. 100 g Butterkekse
- 3 Eiweiß, sehr frisch
- 80 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- Einige frische Früchte oder Beeren als Dekoration

### **Zubereitung**

Zunächst zwei Nektarinen vom Stein lösen und fein pürieren. Restliche Nektarinen fein würfeln.

Tipp: Wer mag, kann die Masse durch ein Sieb streichen, um Schalenrückstände zu entfernen.

Eine ca. 20 cm große Schüssel mit etwas Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden. So kann man später die Eisbombe leicht stürzen. Für die Eismasse die gekühlte Sahne aufschlagen. Die Kondensmilch in eine Rührschüssel geben und mit dem Nektarinenpüree mischen. Dann die Schlagsahne mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Danach auch die Nektarinenwürfel unterheben. Die Masse in die mit Frischhaltefolie verkleidete Schüssel geben und glattstreichen. Zum Schluss mit Butterkeksen belegen. Die Eisbombe muss für mindestens sechs Stunde gefrieren. Besser ist es, sie über Nacht im Gefrierfach zu lassen.

Tipp: Das Glattstreichen geht sowohl mit einem Löffel, einer Palette oder einem Tortenheber.

Kurz vor dem Servieren folgt die letzte Veredlung. Dafür Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Die Eisbombe aus dem Tiefkühler nehmen, auf einen Teller stürzen und die Frischhaltefolie abziehen. Eismasse mit der Baisermasse einstreichen. Mit einem Flambierbrenner das Baiser abflämmen. Solange abflämmen, bis sich die Eiweißspitzen leicht bräunlich färben. Die Eisbombe mit frischen Beeren und Kirschen dekorieren und sofort servieren.

Tipp: Beim Abflämmen darauf achten, dass der Brenner immer in Bewegung ist.