



Vanille-Erdbeer-Eis am Stiel

Zutaten

Für die Basis:

- > 95 g Cashewmus
- > 60 ml Wasser
- > 60 g Erdbeeren (ca. 3 - 4 Stk.)
- > 4 Stück [iChoc White Nougat Crisp](#)
- > 1 - 2 TL Süßungsmittel nach Wahl (Zucker, Agavendicksaft o. Ä.)
- > 1 Prise Vanille
- > 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- > 1,5 Tafeln [iChoc White Vanilla](#)
- > 40 g Kakaobutter

Für die Dekoration:

- > 4 Stück [iChoc Classic](#)
- > ein paar gefriergetrocknete Erdbeerstückchen

Zubereitung

1. Für die Basis das Cashewmus vor der Verwendung im Glas, falls nötig, gründlich durchrühren, bis es zu einer glatten Masse wird. Die angegebene Menge Cashewmus entnehmen und zusammen mit Vanille, Salz, Wasser und Süßungsmittel in ein Gefäß geben und gründlich verrühren.
2. Erdbeeren und iChoc White Nougat Crisp in kleine Würfelchen schneiden und unter die Masse heben.
3. Die Masse in zwei Eisförmchen geben, Stiel einlegen und über Nacht ins Gefrierfach stellen.
4. Für die Glasur am nächsten Tag iChoc White Vanilla zusammen mit der Kakaobutter langsam und unter ständigem Rühren über einem Wasserbad schmelzen (die Kakaobutter macht die geschmolzene Schokolade etwas flüssiger).

5. Die gefrorene Eisbasis aus dem Gefrierfach nehmen und aus der Form lösen. Am Stiel gehalten über einen großen, flachen Teller halten und mit der flüssigen, weißen Glasurmasse übergießen. Zum Nachbessern einen großen Löffel nehmen und hinuntergeflossene Glasurmasse aus dem Teller schöpfen und erneut über die Eisbasis gießen. Anschließend das glasierte Eis noch einmal für ca. eine Stunde ins Gefrierfach legen.
6. Für die Dekoration 6 Stückchen iChoc Classic langsam und unter ständigem Rühren überm Wasserbad schmelzen.
7. Eis aus dem Gefrierfach nehmen und die geschmolzene Schokolade in Schlenkern darüber gießen. Sofort ein paar gefriergetrocknete Erdbeerstückchen auf die Schokolade drücken, solange sie noch nicht fest geworden ist.

Tipp: Wenn das Eis länger im Gefrierfach war, sollte man es vor dem Verzehr etwa 5 - 10 Minuten antauen lassen, damit es auch innen weich genug zum Abbeißen ist.

Austauschtipp: Eine ebenfalls leckere Variante ist eine Basis mit Blau- oder Himbeeren mit einer Glasur aus iChoc Classic.