

Matcha-Eis am Stiel

Du brauchst für das Eis (4 Portionen):

- 150 ml Milch
- 1-2 TL Matcha-Teepulver
- 60 g Zucker
- 150 ml Sahne
- Mark von einer Vanilleschote
- Saft von einer Clementine
- 4 Zimtstangen

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Glasur Chips Creme mit Bourbon-Vanille
- Richie's Bakery: Rollfondant rosa
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb und Grün
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot und Türkis

Los geht's:

1. Erwärme die Milch mit dem Matcha-Teepulver und dem Zucker, bis sich der Zucker und der Tee vollständig aufgelöst haben. Lasse alles abkühlen.
2. In der Zwischenzeit formst Du aus einem Stück Backpapier Spitztüten und stellst sie in eine Tasse. Wichtig ist, dass die Tüten an der Spitze fest verschlossen sind. Anleitungen, wie man Spitztüten dreht, findest Du im Internet.
3. Gieße jetzt die abgekühlte Teemilch durch ein Sieb.
4. Verrühre die Sahne, das Vanillemark und den Clementinensaft mit der Milch und fülle die Spitztüten gleichmäßig damit auf. Stelle die Tüten in den Tassen in den Gefrierschrank für ca. eine Stunde.
5. Nach einer Stunde schiebst Du die Zimtstangen ca. 1 bis 2 cm tief ins Eis.
6. Lasse alles mindestens 4 Stunden (idealerweise über Nacht) gefrieren.
7. Schmelze die Glasurchips im Wasserbad und ziehe das Backpapier vom Eis ab. Jetzt musst Du zügig arbeiten: Gieße ein wenig Glasur über das Eis oder tauche es in die Glasur und bestreue alles mit den gemischten Glitzer Cubies. Zum Schluss setzt Du noch einen Fondantstern an die Spitze, welchen Du vorher ausgestochen hast.



Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach