

Eis-Gugelhupf mit Erdbeeren aus dem Thermomix®



© Eis-Gugelhupf - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Eiskalt, erfrischend & mega lecker.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	750 g	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	225 g	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	250 g	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	250 g	sehr kalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>		Erdbeerhälften zum Dekorieren

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und 150 g halbieren. Rest Erdbeeren mit 70 g Puderzucker 30 Sek./Stufe 5 pürieren. In Eiswürfelbehälter gießen und mindestens 1½ Std. einfrieren. Gugelhupfform (22 cm Durchmesser), mit Frischhaltefolie auslegen, ebenfalls einfrieren.
2. Eier trennen. Eigelbe und 125 g Puderzucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 mixen. Mascarpone 20 Sek./ Stufe 4 unterrühren. Umfüllen. Mixtopf spülen, trocknen.
3. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Eiweiße zugeben, 4 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Dabei Rest Puderzucker löffelweise durch die Deckelöffnung zugeben. Umfüllen, Mixtopf kalt spülen, trocknen.
4. Eiskalte Sahne im Mixtopf mit Sichtkontakt 10-20 Sek./Stufe 10 steif schlagen. Mascarponecreme zugeben, 20 Sek./Stufe 2 mixen. Eischnee zugeben, 20 Sek./Stufe 3 mixen. Umfüllen. Mixtopf spülen.
5. Erdbeer-Eiswürfel 20 Sek./Stufe 10 cremig mixen. Im Wechsel je ein Drittel Erdbeerpüree und Creme in die Form schichten. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen. Mindestens 5 Std. einfrieren. Ca.15 Min. vor dem Servieren antauen lassen, dann bis knapp unter den Rand in heißes Wasser tauchen. Auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Mit Erdbeerhälften dekorieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 265 kcal – 4 g E – 16 g F – 265 g KH