



REZEPTE RECIPES

D092011

CULI PRO

DOMO



SCHOKOLADENEIS CHOCOLATE ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

• 1 l Milch • 4 EL Honig • 6 Eier • 240 g Schokolade • 150 g Zucker • Himbeeren • Minze

INGREDIENTS

• 1 l milk • 4 tbsp honey • 6 eggs • 240 g chocolate • 150 g sugar • raspberries • mint

ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker auf.
2. Lassen Sie die Milch mit der Schokolade und dem Honig aufkochen. Gießen Sie die geschlagenen Eier über das Ganze, lassen Sie es abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.
Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen der Masse während des Gefrierprozesses vergrößert.
3. Servieren Sie es mit Minze und Himbeeren.

METHOD

1. Beat the eggs with the sugar.
2. Heat the milk with the chocolate and honey. Pour the beaten eggs into the milk mixture, and allow it to cool. Once cooled, pour it into the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 1000 ml mixture at a time.
3. Serve with mint and raspberries.



TIRAMISU-EIS TIRAMISU ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

• 500 g Mascarpone • 2 dl Milch • 1 dl Amaretto • 1 dl Kaffee
• 3 Eidotter • 1 Ei • 100 g Zucker • 8 Löffelbiskuits
• 4 EL Schokosplitter oder Schokostreusel

INGREDIENTS

• 500 g mascarpone • 2 dl melk • 1 dl Amaretto • 1 dl coffee
• 3 egg yolks • 1 egg • 100 g sugar • 8 boudoir biscuits (lady fingers) • 4 tbsp chocolate flakes or sprinkles

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die 3 Eidotter, das Ei und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie die Zutaten zu einer cremigen Masse.
2. Erwärmen Sie die Milch, schmelzen Sie den Mascarpone darin und lassen Sie das Ganze bei niedriger Hitze und ständigem Rühren köcheln.
3. Rühren Sie die Mascarpone Mischung unter die Eier.
4. Geben Sie Amaretto und Kaffee dazu (je nach Belieben).
5. Lassen Sie das Ganze im Kühlschrank abkühlen und geben Sie es anschließend in die Eismaschine.
Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen der Masse während des Gefrierprozesses vergrößert.
6. Zerkrümeln Sie die Löffelbiskuits.
7. Entfernen Sie die Masse aus der Eismaschine und mischen Sie die zerkrümelten Löffelbiskuits und die Schokosplitter darunter.
8. Verzieren Sie mit Schokostreuseln und Kakaopulver.

METHOD

1. Put the 3 egg yolks, 1 egg and the sugar in a bowl and mix everything until it is creamy.
2. Heat the milk, melt the mascarpone in it, and allow it to simmer: keep stirring!
3. Add the mascarpone mixture to the eggs, while stirring continuously.
4. Add the Amaretto and coffee (to your taste).
5. Allow it to cool in the fridge and then pour it in the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
6. Crumble the biscuits.
7. Once ready, remove the mixture from the ice-cream machine, putting the crumbled lady fingers mixed with the chocolate flakes underneath.
8. Top it off with sprinkles and cocoa powder.

PFIRSICHKOMPOTT MIT HONIGEIS PEACH COMPOTE WITH HONEY ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 6 Pfirsiche • 20 g Butter • 5 EL Zucker • 6 Basilikumblätter • 5 dl Milch • 4 Eidotter • 100 g Zucker
- 200 g Honig

INGREDIENTS

- 6 peaches • 20 g butter • 5 tbsp sugar • 6 basil leaves • 5 dl milk • 4 egg yolks • 100 g sugar • 200 g honey

ZUBEREITUNG

1. Dünsten Sie die Pfirsiche zusammen mit dem Zucker und etwas Butter zu einem Kompott.
2. Lassen Sie das Kompott abkühlen und mischen Sie die gehackten Basilikumblätter darunter.
3. Kochen Sie die Milch mit dem Honig.
4. Schlagen Sie die Eidotter unter den Zucker und gießen Sie die kochende Milch darüber.
5. Rühren Sie das Ganze bei geringer Hitze zu einer gebundenen Masse.
6. Lassen Sie die Masse abkühlen und gießen Sie diese in die Eismaschine. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen der Masse während des Gefrierprozesses vergrößert.
7. Servieren Sie das Kompott mit dem Eis und verzieren Sie mit Basilikum.

METHOD

1. Stew the peaches with the 6 tablespoons of sugar and the butter until they are a compote.
2. Allow the compote to cool, and then mix in the chopped basil leaves.
3. Heat the milk with the honey.
4. Beat the egg yolks with the sugar and pour in the heated milk.
5. Stir the mixture on low heat until it has thickened.
6. Allow it to cool and pour it into the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
7. Serve the compote with the ice cream. Garnish with basil.



GRANNY SMITH-SORBET GRANNY SMITH SORBET

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 4 dl Zuckersirup • 3 Äpfel der Sorte Granny Smith • 1 EL Glukose • 1 Zitrone

INGREDIENTS

- 4 dl molasses • 3 Granny Smith apples • 1 tbsp glucose • 1 lemon

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Äpfel in kleine Würfel und besprenkeln Sie diese mit dem Zitronensaft.
2. Lassen Sie das Ganze im Gefrierschrank gefrieren.
3. Wenn die Masse ausgehärtet ist, übergießen Sie diese mit dem Glukose-/Zuckersirup.
4. Geben Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie diese laufen, bis ein Sorbet entstanden ist. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.

METHOD

1. Dice the apples into fine pieces and sprinkle with lemon juice.
2. Place the diced apples and lemon juice in the freezer.
3. When the mixture has hardened, pour the molasses and the glucose you have melted into a syrup over the apple mixture.
4. Pour the mixture into the ice-cream maker to make the sorbet. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.





JOGHURTSORBET MIT HIMBEERE UND GRÜNEM APFEL

YOGHURT SORBET WITH RASPBERRY AND GREEN APPLE

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 2 dl Joghurt • 2 dl Wasser • 200 g Zucker
- 1 dl Weißwein • 1 EL Glukose • 1 Apfel
- 1 Packung Himbeeren • 20 Basilikumblätter

INGREDIENTS

- 2 dl yoghurt • 2 dl water • 200 g sugar
- 1 dl white wine • 1 tbsp glucose
- 1 apple • 1 basket of raspberries
- 20 basil leaves

ZUBEREITUNG

1. Lassen Sie das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Schalten Sie anschließend den Herd aus. Lassen Sie den Sirup abgekühlen.
2. Mischen Sie den Joghurt mit Sirup, Weißwein und Glukose.
3. Schneiden Sie den Apfel in feine Würfel und geben Sie diese zum Sorbetgemisch.
4. Lassen Sie alles in der Eismaschine gefrieren. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.
5. Servieren Sie das Sorbet mit Himbeeren und Basilikumblättern.

METHOD

1. Heat the water with the sugar, bringing it to a boil and then turning off the heat. Wait until the resulting syrup has cooled.
2. Mix the yoghurt with the syrup, white wine and glucose.
3. Dice the green apple and add it to the sorbet.
4. Pour this into the ice-cream maker.
Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
5. Serve the sorbet with the raspberries and the basil leaves.



ERDBEEREN MIT SELBSTGEMACHTEM VANILLEEIS STRAWBERRIES WITH HOME-MADE VANILLA ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 2 Packungen Erdbeeren • 10 Eidotter • 1 Vanillestange • 250 g Zucker • 1 l Milch

INGREDIENTS

- 2 boxes of strawberries • 10 egg yolks • 1 stick of vanilla • 250 g sugar • 1 l milk

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Erdbeeren in Stücke und legen Sie diese in einen tiefen Teller.
2. Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker und lassen Sie die Milch mit der Vanille aufkochen. Gießen Sie die kochende Milch auf die geschlagenen Eier und lassen Sie das Ganze eindicken (weiter rühren bis es etwas dicker wird, dabei nicht kochen). Wenn es abgekühlt ist, geben Sie es zum Gefrieren in die Eismaschine. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.
3. Servieren Sie die Erdbeeren zum Vanilleeis.

METHOD

1. Cut the strawberries in pieces and put them in a bowl.
2. Beat the eggs with the sugar, and bring the milk to a boil with the vanilla. Pour the boiling milk into the beaten eggs and stir the mixture until it thickens but do not allow it to boil. When the mixture has cooled, pour it into the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 1000 ml mixture at a time.
3. Serve the strawberries with the vanilla ice cream.

SPARGELSORBET ASPARAGUS SORBET

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 1 Bund Spargel • 5 dl Wasser • 1 Vanillestange • 300 g Zucker • einige Himbeeren
- Zucker • Reisnudeln (Engelshaar) • etwas Zitrone • Zitronenmelisse • Puderzucker

INGREDIENTS

- 1 bundle of asparagus • 5 dl water • 1 stick of vanilla • 300 g powdered sugar • some raspberries
- sugar • rice noodles (angel's hair) • some lemon • lemon balm

ZUBEREITUNG

1. Stellen Sie das Wasser mit dem Zucker und der Vanillestange auf den Herd.
2. Schälen Sie den Spargel und schneiden Sie ihn ganz dünn.
3. Lassen Sie den Spargel im Zuckersirup kochen bis er gar ist. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu.
4. Lassen Sie das Ganze abkühlen und entfernen Sie die Vanillestange aus der Mischung.
5. Geben Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie diese laufen, bis ein Sorbet entstanden ist. Lassen Sie alles in der Eismaschine gefrieren. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.
6. Frittieren Sie das Engelshaar. Servieren Sie das Sorbet mit Engelshaar, Himbeeren, Puderzucker und Zitronenmelisse.

METHOD

1. Heat the water with the sugar and the stick of vanilla.
2. Peel the asparagus and slice them thinly.
3. Cook the slices in the sugar syrup. Add some lemon juice.
4. Let it cool. Remove the vanilla stick and mix.
5. Pour the mixture into the ice-cream maker, and run it until it is a sorbet. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
6. Deep-fry the angel's hair. Serve the sorbet with the angel's hair, raspberries, powdered sugar and lemon balm.



BASIL SORBET SORBET AU BASILIC

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

- 1,25 dl Wasser • 125 g Zucker • viel Basilikum
- 1 EL Zucker • 1/2 Zitrone • 2,5 dl Champagner oder Schaumwein

INGREDIENTS

- 1.25 dl water • 125 g sugar • lots of basil • 1 tbsp sugar
- 1/2 lemon • 2.5 dl champagne or sparkling wine

ZUBEREITUNG

1. Machen Sie Zuckersirup: Bringen Sie einen halben Liter Wasser zum Kochen, geben Sie den Zucker dazu und lassen Sie alles 5 Minuten kochen. Vergessen Sie nicht, regelmäßig zu rühren. Der gesamte Zucker muss aufgelöst sein (der Siedepunkt von Zucker liegt über 100°C).
2. Lassen Sie den Zuckersirup vollständig abkühlen.
3. Verwenden Sie anschließend 2,5 dl vom Zuckersirup und geben Sie 2,5 dl Champagner oder Schaumwein dazu.
4. Geben Sie frisches Basilikum hinzu und mischen Sie das Ganze.
5. Geben Sie einen Esslöffel Glukose hinzu (Zucker in flüssiger Form) und mischen Sie diese mit dem Rest.
6. Geben Sie alles in die Eismaschine und lassen Sie diese 30 Minuten laufen. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.
7. Servieren Sie das Sorbet mit einem Blatt frischem Basilikum.

METHOD

1. Make a sugar syrup: bring half a litre of water to a boil, add the sugar, and allow it to boil for 5 minutes. Do not forget to stir regularly. All of the sugar must be dissolved (the boiling point of sugar is higher than 100°C).
2. Allow the sugar syrup to cool.
3. Then take 2.5 dl of the sugar syrup and add 2.5 dl champagne or sparkling wine.
4. Add the fresh basil and mix everything briefly.
5. Add a tablespoon of glucose (fluid sugar) and mix it with the rest.
6. Pour the entire mixture into the ice-cream maker and allow it to run for 30 minutes. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
7. Serve with a leaf of fresh basil.





DAME BLANCHE AUS SOJAEIS DAME BLANCHE WITH SOYA ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

• 1 Vanillestange • 5 Eidotter • 1/2 l Sojamilch • 100 g Schokolade • 2 dl Sojasahne • 2 EL Zucker

INGREDIENTS

• 1 stick of vanilla • 5 egg yolks • 1/2 l soya milk • 100 g chocolate • 2 dl soya cream • 2 tbsp sugar

ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker, bis die Mischung fast weiß ist.
2. Schneiden Sie die Vanillestange in zwei Teile und kochen Sie diese in der Milch auf.
3. Gießen Sie die kochende Milch über die geschlagenen Eidotter.
4. Lassen Sie die Masse eindicken (langsam rühren, bis die Flüssigkeit eindickt, nicht kochen lassen) und dann abkühlen.
5. Gießen Sie die Mischung in die Eismaschine. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.
6. Erhitzen Sie die Schokolade mit der Sahne und dem Zucker.
7. Servieren Sie das Eis mit der warmen Schokoladensoße.
8. Bestreuen Sie es mit Schokostückchen.

METHOD

1. Beat the egg yolks thoroughly with the sugar until the mixture looks almost white.
2. Cut the vanilla stick into two and cook it in the milk.
3. Pour the boiling milk onto the beaten eggs.
4. On low heat, stir gently until the fluid thickens but do not let it boil, and allow it to cool.
5. Pour the mixture into the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.
6. Heat the chocolate with the cream and the sugar.
7. Serve the ice cream with the hot chocolate sauce.
8. Garnish with chocolate sprinkles.

KASTANIENEIS CHESTNUT ICE CREAM

Für 4 Personen • For 4 people

ZUTATEN

• 150 g Kristallzucker • 200 g ungezuckertes Kastanienpüree • 5 Eidotter • 7,5 dl Milch

INGREDIENTS

• 150 g granulated sugar • 200 g unsweetened chestnut purée • 5 egg yolks • 7.5 dl milk

ZUBEREITUNG

1. Gießen Sie die Milch in einen Topf und stellen die Herdplatte auf mittlere Hitze. Geben Sie das Kastanienpüree hinzu und rühren Sie gut um. Lassen Sie es unter Rühren kurz aufkochen.
2. Schlagen Sie inzwischen die Eidotter zusammen mit dem Zucker auf, bis die Masse weiß ist. Gießen Sie den Inhalt des Topfes in die Schüssel mit den geschlagenen Eidottern. Mischen Sie alles gut und gießen Sie es in den Topf zurück. Erwärmen Sie die Mischung unter Rühren.
3. Lassen Sie die Mischung gut abkühlen und geben Sie diese anschließend in die Eismaschine. Bitte achten Sie darauf, nicht mehr als 800-1000 ml der Zubereitung in die Eismaschine zu geben, da sich das Volumen während des Gefrierprozesses vergrößert.

METHOD

1. Pour the milk into a saucepan and put it on medium heat. Add the chestnut purée and stir well. Bring it to a boil while stirring constantly.
2. In the meantime, beat the egg yolks together with the sugar until they turn white. Pour the contents of the saucepan into the bowl with the beaten egg yolks. Stir well and pour everything back into the saucepan. Heat it again while stirring.
3. Allow the mixture to cool thoroughly and then pour it into the ice-cream maker. Attention: when making ice cream the volume of the ice will expand and can even double. So when adding the ice cream mixture in the container make sure to never add more than 800-1000 ml mixture at a time.



**DOMO
ELEKTRO**

Dompel 9 · 2200 Herentals · Belgium

Tel. +32 14 21 71 91 · linea@linea2000.be · www.domo-elektro.be