

Schwarzwälder Eisbömbchen

Zutaten für 4 Personen

300 g	Schokoladeneis
200 g	Sauerkirschen im Glas plus den Saft
2 EL	Zucker
2 EL	Speisestärke
50 ml	Kirschwasser
6 Stück/e	Eiweiß
90 g	Zucker
8 Stück/e	glasierte Rundwaffeln



Rezeptinformationen

Zubereitung:

0 Stunden 3 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Am Vortag oder Vormittag das Eis gleichmäßig in die Ringe verteilen und platt streichen. Danach wieder einfrieren.

Die Sauerkirschen absieben und den Saft auffangen. Einen kleinen Topf auf den Seitenkocher oder Herd stellen und den Saft mit dem Zucker aufkochen (die Speisestärke mit 2 EL kaltem Saft verrühren).

Die angerührte Speisestärke in die kochende Mischung geben und kurz aufköcheln. Kirschen und Kirschwasser hineingeben und nochmals aufkochen, danach runternehmen.

2. Den Grill vorheizen für indirekte Hitze, ca. 250°.

3. Das Eiweiß mithilfe der Küchenmaschine steif schlagen und zum Schluss den Zucker langsam einrieseln lassen. Anschließend noch 2 bis 3 Minuten weiter schlagen.

4. Auf das Blech vom Pizzastein 4 Waffeln geben und auf jeder eine Schicht von dem Eis geben (natürlich ohne Ring), wieder eine Waffel darauf geben und die Kirschen darüber verteilen.

Den Eisschnee in einen Spritzbeutel geben und die Törtchen rund herum einpacken, bis keine Löcher mehr zu sehen sind.

5. Das Blech auf den Pizzastein stellen und so schnell wie möglich indirekt auf dem Grill platzieren.

Etwa 3 bis 4 Minuten grillen (Grill nicht öffnen, sonst explodieren die Bomben), bis man den karamellisierenden Zucker riechen kann. Weitere 20 Sekunden warten, auf machen und direkt servieren.