Schwarzwälder Kirsch-Eis am Stiel

Kirschen waschen und entsteinen. Zusammen mit Kirschnektar und Zitronensaft fein pürieren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und kurz erwärmen. 3 EL des Kirschpürees zugeben und mit erwärmen (nicht kochen). Anschließend unter die restliche Kirschmasse rühren und 8 Popsicle Formen zu je 2/3 mit der Masse füllen. Für 1 Stunde in den Tiefkühler geben.

Schokolade grob hacken und zusammen mit der Sahne in einem Topf erwärmen, Zucker unterrühren und komplett auflösen lassen. Die abgekühlte Sahne Masse auf die angefrorene Kirschmasse in die Eisformen gießen und Eisstiele hineinstecken. Für mind. 6 Stunden (besser über Nacht) gefrieren.

Kuvertüre schmelzen und in ein höheres Gefäß geben. Das Eis aus den Formen lösen und kurz in die etwas abgekühlte Kuvertüre tauchen. Nochmals für 30 Minuten in den Tiefkühler geben oder sofort servieren.

© Tinastausendschön

Zutaten
für 8 Stück

- 300 g Kirschen
- 150 ml Kirschnektar
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Blätter Gelatine
- 30 g weiße Schokolade
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 100 g Zartbitter Kuvertüre