

# Stracciatella



500 g Milch  
500 g Rahm (Sahne)

300 g Zucker  
50 g Glukosesirup  
200 g Wasser

10 g Zucker  
60 g Wasser  
4 Blatt Gelatine

120 g dunkle Couverture

## Zubereitung:



Aus 300g Zucker, 50g Glukose und 200g Wasser einen Läuterzucker herstellen: Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Sobald es kocht nicht mehr rühren.



Mit einem Pinsel vorsichtig noch vorhandene Zuckerkrystalle am Pfannenrand entfernen. Den Sirup nur kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit einem feinen Sieb den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, vorsichtig entfernen. Die Pfanne ins kalte Wasser stellen, damit der Sirup schneller abkühlt.



Die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen. Die Milch und den Rahm (Sahne) mit dem komplett abgekühlten Zuckersirup verrühren.



10g Zucker und 60g Wasser kurz aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit dem Sirup gut vermischen.



Den Gelatine-Zuckersirup unter die Masse geben und vorkühlen. Masse in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.



Währenddessen die Couverture (oder auch Schokolade) hacken.



Wenn die Gefriermasse soweit gefroren ist, dass sie zähflüssig ist, die gehackte Couverture begeben.