

POPCORNEIS MIT KAREMELL



 Schwierigkeitsgrad: **Schwer**

 **3 Stunden** Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 150g **Kelly Microwave Popcorn Caramel Pop**

Popcorneis:

- 250ml Milch
- 60g Feinkristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 300g Mascarpone + 60g Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 160g Schlagobers

Karamellsauce:

- 1000g Kristallzucker
- 20ml Wasser
- 40g Butter
- 140ml Schlagobers

ZUBEREITUNG:

1. Die Karamell Popcorn nach der Packungsanweisung zubereiten und vollständig auskühlen lassen. Die Karamell Popcorn nach der Packungsanweisung zubereiten und vollständig auskühlen lassen.
2. Die Milch und den Feinkristallzucker in ein hohes Gefäß geben und ca. 2 Minuten lange mixen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Das Mark der Vanilleschote in die Milch-Zuckermischung geben.
4. 150g der ausgekühlten Popcorn hinzugeben und für 30 Minuten zur Seite stellen.
5. Die Mascarpone mit 60g Schlagobers verrühren.
6. Die Milch mit den Popcorn durch ein Sieb leeren, die Popcorn mit einem Löffel gegen das Sieb drücken damit die restliche Milch rausläuft und zur Mascarpone-Schlagobers-Mischung hinzugeben.
7. Zum Schluss noch weitere 160g Schlagobers und eine Prise Salz hinzufügen und alles gut miteinander verrühren.
8. Die Masse in ein Plastikgefäß füllen, und zugedeckt am besten über Nacht, aber mindestens 6 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
9. Nach der Kühlzeit im Kühlschrank das Plastikgefäß für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.



10. Die Eis-Masse aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem Pürierstab pürieren. Dieses Vorgehen ist notwendig um etwaige Eiskristalle zu entfernen.
11. Die pürierte Eismasse zurück in den Gefrierschrank stellen und 4 Stunden lang, alle 30 Minuten nochmals pürieren.
12. Anschließend das Eis so lange im Gefrierschrank lassen bis es komplett gefroren ist.

Wer eine Eismaschine besitzt gibt die Eismasse nach der Kühlzeit im Kühlschrank (Schritt 7) in eine Eismaschine und lässt sie ca. 20 Minuten gefrieren. Anschließend wird die gekühlte, cremige Eismasse noch für mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank gestellt.

Karamellsauce:

1. Für die Karamellsauce den Kristallzucker und das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und köcheln lassen.
2. Sobald das Zuckerwasser eine goldgelbe Farbe angenommen hat, Butter und Schlagobers dazugeben und unterrühren. Vorsichtig: es spritzt und dampft.
3. Die Masse einige Minuten unter Rühren weiterkochen.
4. Die Karamellsauce vom Herd nehmen und auskühlen lassen.