# PRISCILLA

## EISCREME AUS WEISSER SCHOKOLADE

INSPIRIERT DURCH DIE ERSTAUNLICHE BÜHNENSCHAU: „PRISCILLA, QUEEN OF THE DESERT", ERÖFFNETEN WIR DIE ERSTE GAY-EISDIELE DER WELT, DAS „QUEENS OF THE DESSERT". IN DIESER LASTERHÖHLE IN DER MAIDEN LANE IM LONDONER COVENT GARDEN REICHTEN WIR UNSEREN GÄSTEN VERRUCHTE SUNDAES, WÄHREND IM SCHAUFENSTER UNSER EISCREME-STANGENTÄNZER MR WHIPPY FÜR FURORE SORGTE, UND MASSEUR JORGE OF THE JUNGLE EISCREME-GESICHTS- UND KÖRPERMASSAGEN ZELEBRIERTE. OBENDREIN ERSANNEN WIR EIN RETRO-COOLES TRANSEN-CABARET DER AROMEN, UM DAS THEMA ZU VERVOLLSTÄNDIGEN.

**• 250 ml Vollmilch • 125 ml Crème double • 2 Eigelbe • 88 g extrafeiner Zucker • 1 Prise Salz • 100 g weiße Schokolade • 2 gehäufte Teelöffel Horlicks-Pulver • 2–3 Verschlusskappen Irish-Cream-Likör (z. B. Baileys)**

**1.** Milch und Cème double in einen großen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren leicht erhitzen, bis die Mischung dampft, ohne jedoch zu kochen.

**2.** In der Zwischenzeit die Eigelbe in einer hitzefesten Schüssel glatt rühren. Zucker und Salz hinzufügen und verquirlen bis sie blass und leicht luftig sind.

**3.** Die heiße Milch nach und nach langsam zur Eimischung geben, dabei ständig rühren, damit die Eier nicht stocken. Die Mischung in den Topf zurückgeben und bei schwacher Hitze häufig umrühren, bis die Creme auf der Rückseite eines Holzlöffels eine dünne Schicht bildet. Nicht kochen lassen.

**4.** Die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit simmerndem Wasser schmelzen. Zusammen mit Horlicks und Irish Cream in die warme Creme geben, gut rühren. Die Mischung zurück in die Schüssel geben und ca. 30 Minuten lang zur Seite stellen und gelegentlich umrühren, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

**5.** Die abgekühlte Mischung abdecken und am besten über Nacht, mindestens jedoch 6 Stunden lang, in den Kühlschrank stellen, bis die Masse gut durchgekühlt ist (mind. 4 °C). Die gekühlte Mischung in die Eiscrememaschine geben und gemäß den Herstelleranweisungen rühren. Zur Herstellung von Hand bitte die Anleitungen auf Seite 15 befolgen.

**6.** Wenn der Rührvorgang beendet ist, die Eiscreme mit einem Löffel oder Spatel in einen Gefrierbehälter mit Deckel schaben. Gefrieren, bis die Eiscreme soweit gefroren ist, dass sie eine löffelfähige Textur erreicht hat (mind. 2 Stunden).

**Nachschlag**

JUNGFRÄULICH WEISSE, KLEBRIGE SCHOKOLADE, VERSETZT MIT EINEM SCHUSS HORLICKS UND GENÖTIGT VON EINEM FRECHEN SCHUSS IRISH-CREAM-LIKÖR.

VERWENDET IN » NUKLEARER WINTER
SEITE 136

# LAS VEGAS

## EISCREME MIT DUNKLER SCHOKOLADE

MAKE ICE CREAM NOT WAR, UND ZWAR MIT DIESER INTENSIVEN SCHOKOLADEN-EISCREME, DIE WIE EINE DAS BEWUSSTSEIN SCHMELZENDE MELODIE DAHIN PLÄTSCHERT, GEPRÄGT DURCH NOTEN 70%IGER SCHOKOLADE, STARKE, ERDIGE FRUCHTTÖNE UND EIN SAMTENES MUNDGEFÜHL. DIESE EISCREME WIRD IHRE DUNKELSTEN GELÜSTE BEFRIEDIGEN UND SÜCHTIGE IN DAS SCHOKO-NIRVANA BEFÖRDERN. JEDER SCHOKOLADENTYP ZEICHNET SICH JE NACH HERKUNFT DURCH SEINE EIGENE GESCHMACKSPRÄGUNG AUS. WIR VERWENDEN SCHOKOLADEN AUS VENEZUELA, ECUADOR UND BISWEILEN GHANA.

**• 250 ml Vollmilch • 125 ml Crème double • 2 Eigelbe**
**• 88 g extrafeiner Zucker • 50 g Kakaopulver**
**• 150 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil), fein gehackt**

**1.** Milch und Crème double in einen großen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren leicht erhitzen bis sie dampft, ohne jedoch zu kochen.

**2.** In der Zwischenzeit die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel glatt rühren. Den Zucker hinzufügen und rühren, bis die Masse blass und leicht luftig ist.

**3.** Die Milch von der Flamme nehmen und das Kakaopulver einrühren. Die Schokolade hinzufügen und rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Nach und nach langsam die Schokolademilch in die Eimischung geben, dabei ständig rühren, damit die Eier nicht stocken. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze solange rühren, bis die Creme auf der Rückseite eines Holzlöffels einen leichten Film bildet. Nicht kochen lassen.

**4.** Die Mischung zurück in die Schüssel geben und ca. 30 Minuten lang zur Seite stellen, gelegentlich umrühren, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

**5.** Die abgekühlte Mischung abdecken und in den Kühlschrank stellen, möglichst über Nacht, jedoch mindestens 6 Stunden lang, bis die Mischung gut durchgekühlt ist (mind. 4 °C). Die gekühlte Mischung in die Eiscrememaschine geben und gemäß den Herstelleranweisungen rühren. Zur Herstellung von Hand bitte die Anleitungen auf Seite 15 befolgen.

**6.** Wenn der Rührvorgang beendet ist, die Eiscreme mit einem Löffel oder Spatel in einen Gefrierbehälter mit Deckel schaben. Gefrieren, bis die Eiscreme soweit gefroren ist, dass eine löffelfähige Textur erreicht ist (mind. 2 Stunden).

ICH LÖFFLE,
ALSO BIN ICH

**Nachschlag**

EIN DONNERNDER ÜBERFALL AUF DIE SINNE: NICHTS WENIGER STELLT DIESE REICHHALTIGE, SCHOKO-GANACHE-EISCREME IN FORM EINES VERITABLEN BLITZKRIEGS AUS KAKAO-BOMBEN DAR.

VERWENDET IN » FEDERICI
SEITE 140

# SEX, DRUGS AND CHOC 'N' ROLL

## EISCREME AUS MILCHSCHOKOLADE

HIER WIRD GEKÄMPFT FÜR DAS RECHT ZUR SELBSTMEDIKATION MIT DEM LIEBSTEN NARKOTIKUM DER NATION. DIESES MILDE, ELEGANTE, CREMIGE REZEPT ENTHÄLT EINEN HAUCH MEERSALZAROMA, DAS DER HEIMELIGEN MILCHSÜSSE EINEN ANARCHISCHEN TOUCH VERLEIHT. UM MIT IAN DURY ZU SPRECHEN: „HIT ME WITH YOUR LICKING STICK, HIT ME, HIT ME".

**• 250 ml Vollmilch • 125 ml Crème double • 2 Eigelbe**
**• 88 g extrafeiner Zucker • 1 Prise Salz • 25 g Kakaopulver**
**• 100 g Milchschokolade, fein gehackt, plus etwas zum Besprenkeln**

**1.** Milch und Crème double in einen großen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren leicht erhitzen, bis die Masse dampft, ohne jedoch zu kochen.

**2.** In der Zwischenzeit die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel glatt rühren. Zucker und Salz hinzufügen und rühren, bis die Masse blass und leicht luftig ist.

**3.** Die Milch von der Flamme nehmen und das Kakaopulver einrühren. Die Schokolade hinzufügen und rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Nach und nach langsam die Schokolademilch zur Eimischung geben, dabei ständig rühren, damit die Eier nicht stocken. Die Mischung zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze solange rühren, bis die Creme auf der Rückseite eines Holzlöffels einen leichten Film bildet. Nicht kochen lassen.

**4.** Die Mischung zurück in die Schüssel geben und ca. 30 Minuten lang zur Seite stellen, gelegentlich umrühren, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

**5.** Die abgekühlte Mischung abdecken und in den Kühlschrank stellen, möglichst über Nacht, jedoch mindestens 6 Stunden lang, bis die Mischung gut durchgekühlt ist (mind. 4 °C). Die gekühlte Mischung in die Eiscrememaschine geben und gemäß den Herstelleranweisungen rühren. Zur Herstellung von Hand bitte die Anleitungen auf Seite 15 befolgen.

**6.** Wenn der Rührvorgang beendet ist, die Eiscreme mit einem Löffel oder Spatel in einen Gefrierbehälter mit Deckel schaben. Gefrieren, bis die Eiscreme soweit gefroren ist, dass eine löffelfähige Textur erreicht ist (mind. 2 Stunden).

ANARCHY IN THE UK – MIT SPRENKELN

*Nachschlag*

EIN EISCREMERAUSCH AUS BUTTER- UND KAKAONOTEN.

VERWENDET IN » BRUMMER SEITE 128