



Sicherheits-
hinweise auf
Seite 17
beachten!

Spezialprojekt: Eis herstellen mit Flüssigstickstoff

- Geräte:** Ein großes Metallgefäß (Topf), das mindestens die drei- bis vierfache Menge der eingesetzten Flüssigkeit fasst (kein Glas, Porzellan oder Plastik verwenden: Bruchgefahr durch Kälteschock), einen großen Schneebesen, Holzlöffel und/oder einen Kartoffelstampfer, eine Transportkanne für Flüssigstickstoff (Dewar-Behälter) (kann man manchmal beim Lieferanten ausleihen oder mieten; keine normalen Thermoskannen verwenden, da diese zu schlecht isoliert und zu klein sind), Schutzhandschuhe aus Gummi oder Vinyl (keine Stoff- oder Arbeitshandschuhe)
- Zutaten:** 0,5l Liter Vollmilch 3,5 %, 1 Liter Schlagsahne 32 %, 175 g Kakao-Getränke-Pulver, 1 Tütchen Vanillezucker, 1 Päckchen "Dr. Oetker Dessert-Soßen ohne Kochen" Typ Schokolade, 450 g Schokoladenstreusel oder -stückchen, am besten Zartbitter.
ca. 3 Liter flüssiger Stickstoff

1/4 Liter Milch in einen Topf geben und bis fast zum Kochen erwärmen. Mit Ausnahme der Schokolade alle nicht flüssigen Zutaten darin unter Rühren auflösen.

Die vorbereitete Flüssigkeit in einen großen hohen Topf geben und die restliche Flüssigkeit hinzufügen. Dabei kann man mit dem Rest Milch die Vorbereitungsschüssel ausspülen. Zum Schluss kommen noch die Schokoladenstückchen hinzu.

Unter intensivem Rühren gießt man nun einen großen Schuss Stickstoff in die Flüssigkeit, dabei darf man nicht schreckhaft sein: Es zischt, es spritzt und dabei steigt ein heller weißer, völlig undurchsichtiger Nebel aus dem Topf und sinkt sofort über den Tisch zu Boden. Trotzdem muss zügig weiter gerührt und gestampft werden, damit der kochende Stickstoff die Flüssigkeit aufschäumt.

Bald fangen die Nebel an durchsichtig zu werden und sobald man die Flüssigkeit erkennen kann, wird wieder Stickstoff zugegeben.

Beim Auftreten der ersten grösseren gefrorenen Klumpen wird der Stickstoff etwas langsamer zugegeben, damit das Eis gleichmäßig kalt wird. Beim Erreichen der gewünschten Eis-Konsistenz kann serviert werden.

