

Amaretto - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne/Milch
10		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	Amaretto

Anleitung:

Sahne/Milch erhitzen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Heiße Milch/Sahne in die aufgeschlagene Eier/Zucker rühren und zur Rose ca. 65°C mit dem Schneebesen im Anschlagkessel auf dem Feuer aufschlagen. Durch ein Haarsieb durchpassieren und rasch im Eiswasser abkühlen, dabei den Amaretto zugeben, oder sofort in der Eismaschine gefrieren.

Ps. Zur Rose abziehen ? Lesen Sie dazu den Punkt im Rezeptregister

A: Zur Rose abziehen.