

Chili - Eis - Sorbet

Kategorien: Dessert, Eis, Chilis, Sorbet

Zutaten für: 8 Portionen

1/2	Ltr.	Sahne
1/2	Ltr.	Milch
360	Gramm	Zucker
10		Eigelb
		Je 1 EL winzig fein
		Gewürfelte grüne und rote
		Chilis
		Melisse- oder Minzeblättchen

Anleitung:

Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Der Zucker soll sich darin auflösen. Eigelbe verquirlen und hineinrühren. Noch einmal kurz aufwallen lassen. Nun die Chiliwürfel dazugeben und umrühren. In einer Eismaschine rühren lassen bis die Masse dickflüssig ist. Das Chili-Eis gelingt auch ohne Maschine, in dem man die abgekühlte Eiscreme in der Kühltruhe gefrieren lässt. Zum Dessert Kugeln formen und mit Minzeblätter verzieren.

Für alle die gerne noch etwas Neues ausprobieren, empfehlen wir eine Kugel Chili-Eis in einer Sektschale anzurichten und mit Sekt aufzufüllen.