

Malvenblüten - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Exotisch

Zutaten für: 4 Portionen

4		Ei(er)
150	Gramm	Zucker
		Pkt. Vanillezucker
500	ml	Sahne
1	Pack.	Sahnesteif
1	Tasse	Gelee (Malvenblütengelee)
		Pistazien, gekackt
		Sahne, geschlagen

Anleitung:

Eier mit dem Zucker und Vanillezucker in eine feuerfeste Schüssel geben und auf dem Herd oder im Wasserbad zu einem Schaum aufschlagen. Den Schaum vom Feuer nehmen, in kaltes Wasser stellen und kalt schlagen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit 1 Tasse Malvenblütengelee unter die Eicreme ziehen. Das Ganze je nach Geschmack nochmals nachsüßen, in eine entsprechende Eisform füllen und im Gefrierschrank frosten. Dabei während der ersten Stunde zweimal umrühren. Das Halbgefrorene in dekorative Schalen füllen, mit geschlagener, gesüßter Sahne ausgarnieren, mit gehackten Pistazien bestreuen, Makrönchen dazulegen, mit frischen Malvenblüten verzieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten