

Mandel - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne/Milch
200	Gramm	Zucker
12		Eigelb
160	Gramm	Gemahlene geröstete Mandeln
1	Prise	Bittermandelesezenz/oel

Anleitung:

Mandeln mahlen und leicht rösten. Milch/Sahne erhitzen und Eigelb mit Zucker in der Anschlagmaschine schaumig schlagen, dann die heiße Milch/Sahne zugeben und auf dem Feuer mit dem Schneebesen zur Rose ca 65°C aufschlagen. Durchpassieren und die gemahlene Mandeln und einige Tropfen Bittermandelöl zugeben und rasch abkühlen. In der Eismaschine gefrieren.