

Mocca - Eis - Weißes

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Litter

150	Gramm	Geröstete ganze Kaffeebohnen, in
1	Ltr.	Heißer Sahne/Milch
30	Min.	ziehen, lassen, dann absieben
8		Eigelb
250	Gramm	Zucker, zur Rose abziehen, passieren

Anleitung:

Milch/Sahne erhitzen und die Kaffeebohnen zugeben, diese 30 Min. darin ziehen lassen. Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren, die Milch durch ein Sieb in die aufgeschlagenen Eier Zucker abpassieren und anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60°C zur Rose abziehen/aufschlagen. Rasch im Eiswasser abkühlen und durch ein Haarsieb passieren und in einer Eismaschine ausfrieren.