

Pfirsich - Eis 1

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Eis, Früchte, Cremeis

Zutaten für: 4 Portionen

3		Pfirsiche
3	Teel.	Pfirsichlikoer
1	Teel.	Zitronensaft;frisch gepresst
300	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
3		FrISChe Eier (Groesse L)
150	ml	Milch (3,5 % Fett)
150	Gramm	Suesse Sahne
500	Gramm	Creme double
1/2	Teel.	Backoel Bittermandel
2	Teel.	Vanilleextrakt

Anleitung:

Die Pfirsiche schaelen, die Steine entfernen, das Fruchtfleisch grob zerkleinern und zu einem feinen Mus puerieren. Nach Belieben den Geschmack mit dem Pfirsichlikoer intensivieren.

Das Pfirsichmus mit dem Zitronensaft und 1/3 des Zuckers verruehren und das Ganze durchziehen lassen.

Inzwischen den restlichen Zucker, Salz, Eier, Milch und Sahne in einem Topf mit dem Schneebesen verruehren und bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren etwa zwanzig Minuten offen koecheln lassen, bis die Mischung etwas eingedickt ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Creme auskuehlen lassen.

Sobald die Creme kalt ist, Creme double, Bittermandelaroma, Vanilleextrakt und das Pfirsichmus miteinander verruehren und mit der Creme in eine Eismaschine geben. Dann nach Herstelleranweisung verfahren.