

Vanille - Eis 1.

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

PREMIUMQUALITÄT

1	Ltr.	Sahne/Milch
250-280	Gramm	Zucker
10	Stücke	Eigelb
1 1/2	Stücke	Vanilleschoten

Anleitung:

Sahne u. Milch mit der Vanille erhitzen, Vanilleschote, das Mark auskratzen und in die Milch/Sahne geben Zucker und Eigelb in einer Anschlagmaschine schaumig schlagen, dann die heiße Milch einrühren, anschließend auf dem Feuer zur Rose abziehen und durch ein haarsieb passieren. Rasch im Eiswasser die Vanillecreme ganz abkühlen oder etwas abgekühlt in die Eismaschine geben und gefrieren.

Geheimtipp: Auf diese Menge eine zerquetschte Banane und 2 cl. Kirschwasser erst beim gefrieren in der Eismaschine zugeben, muß aber nicht sein.

Zur Rose abziehen ? Siehe im Rezeptbaum. A : Zur Rose