

Mascarpone-Eiscreme

2007-11-08 18:16:11

Pure Sünde: Mascarpone, Sahne und Vanille. Diese Eiscreme schmeckt pur, eignet sich aber auch prima als Basis für diverse Varianten. Kurz vor Ende der Zubereitungszeit in der Eismaschine (ca. 1 bis 2 Minuten) können z. B. vorgekühlte Stückchen des grob gehackten Lieblingsschokoriegels oder von Keksen untergerührt werden. Ein besonderer Tipp: etwa 10 bis 12 Kinder Schoko-Bons (TM) hacken und untermischen ... Mmhhh ...

125 ml Milch

125 ml Sahne (mind.32% Fett)

125 g Mascarpone

25 g Traubenzucker

70 g Zucker

3 Eier

1/2 Vanilleschote

1| Zwei Eier trennen (das Eiweiß wird nicht benötigt) und das Eigelb zusammen mit dem dritten ganzen Ei und dem Zucker in einer größeren hitzefesten Schüssel schaumig verrühren.

2| Milch, Sahne, Traubenzucker und ausgekratztes Vanillemark unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen bis die Mischung gerade zu Kochen beginnt. Die heiße Mischung nach und nach über die Eiermasse geben, dabei ständig rühren.

3| Mascarpone untermischen und die Masse durch ein feines Sieb in eine saubere Schüssel streichen. Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen und dann in der Eismaschine nach Anleitung gefrieren.

Diese Eiscreme hält sich im Gefrierschrank einige Tage und bleibt dabei aufgrund des recht hohen Fettgehalts stets noch cremig. Sie muss daher vor dem Verzehr kaum angetaut werden.