Einfaches Eis

Zutaten:
100 ml Sahne 32% Fett
8 Eigelb
230 g Zucker
600 ml Sahne/Milch-Mischung 50/50
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

Zubereitung:

Sahne-Milchmischung und die hälfte des Zucker mit der ausgekratzten Vanilleschote, sowie das Vanillemark in einem Topf erhitzen (kurz bevor die Mischung kocht. (ca. 80°C). ggf. Zitronen-, Orangenabrieb dazu geben und vom „Feuer“ nehmen.
Eigelbe, Salz und den restlichen Zucker verrühren und dann 5 Minuten auf hoher Geschwindigkeit aufschlagen. (die Masse wird fast hell und fester / schaumig)
Die leicht abgekühlte Sahne-Milch-Mischung in einem feinen „Strahl“, unter ständigen weiterrühren, vorsichtig und langsam in die Eigelbmasse ein fließen lassen.
Diese Masse zurück in den Topf geben und vorsichtig, unter ständigen rühren, fast zum kochen bringen (75°C-85°C). Den Topf vom Feuer nehmen und erkalten lassen. Nach dem erkalten wird die Sahne-Milchmischung und die Restliche Sahne in einer Schüssel oder Behälter mit der ausgekratzten Vanilleschote Übernacht, im Kühlschrank herunter gekühlt. In dieser Zeit wird der KichenAid-Eismaker eingefroren.
Nach 12-16 Std. wird die V-Schote hweraus genommen und nun die gekühlte Eismasse, in einem feinem Strahl, in den rührenden Eismaker (Stufe 1) gegeben. Jetzt können noch weitere Zutaten, wie Grand-Manier, Marachino, Zimt usw. zugegeben werden. Nach ca. 15 - 20 Min. ist das Eis cremig und kann ggf. noch mit weiteren Zutaten, wie Schokoladendrops, Smarties, Fruchtsauce usw. kurz ergänzt werden. Die nun abgeschmeckte Eismasse wird nun in einer Frost-Dose umgefüllt und im TK für ca. 2 Std. eingefroren.

Eis, Halbgefrornes und Sorbet
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/einfaches_eis?rev=1734871486

Last update: **22.12.2024 13:44**