Cremiges Kondensmilcheis – Stracciatella

mit und ohne einer Eismaschine von Monica Riboni aus dem WDR
So gelingt cremiges Eis ganz ohne Eismaschine. Das Geheimnis: **Kondensmilch und Rum** sorgen für die gewünschte Konsistenz. Statt Schokolade lassen sich auch Beeren, Nüsse, Fruchtpüree usw. untermischen.

Zutaten: für 4 Portionen
100 g dunkle Kuvertüre
1 Vanilleschote
500 ml Sahne, gekühlt
2 EL Rum
400 g gezuckerte Kondensmilch, gekühlt

Zubereitung:
Kuvertüre fein hacken. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Die Sahne aufschlagen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu fest wird. Vanillemark und Rum mit der Kondensmilch verrühren. Geschlagene Sahne nach und nach unter die Kondensmilch heben. Nun auch vorsichtig die Früchte, Nüsse oder Schokolade zugeben.
Eismischung in einem geschlossenen Behälter für etwa 5 Stunden ins Gefrierfach geben. Wenn eine Eismaschine vorhanden, dann nun diese Masse dort einfrieren.
Ca. 5 Min. vor dem servieren das Eis aus dem Froster nehmen.

Tip:

Historie:

Eis, Halbgefrornes und Sorbet
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/cremiges_kondensmilcheis

Last update: **21.07.2024 13:53**