

Vanilleeis

Vanilleeis nach "The Perfect Scoop" von David Lebovitz

Zutaten:

250ml Vollmilch

150g Zucker

500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

6 Dotter von Eiern Gr. L

1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)

Zubereitung:

Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I

Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).

Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.

Ballonbesen

Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.

Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I

Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.

Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C erreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.