

Karamelleis

Zutaten

300 g	Milch
100 g	Obers
80 g	Kristallzucker
2	Eidotter
Prise	Vanillezucker
10 g	Vanillepudding
1/2	Vanillestange
Prise	Salz



Arbeitsbeschreibung

Variante 1 (Pacojet)

1. Topf leicht erhitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren
2. Mit 2/3 der Milch und dem Obers aufgießen, Vanillezucker, ausgeschabte Vanillestange und etwas Salz dazugeben und aufkochen lassen.
3. Das restliche Drittel der Milch mit Eidottern und Puddingpulver kalt verrühren, in die kochende gewürzte Milch einrühren und zur Rose abziehen.
4. Sofort durch ein feines Sieb passieren und in Pacojet Becher abfüllen und 24 Stunden gefrieren.
5. Kurz vor Gebrauch das Eis pacosieren.

Variante 2 (Eismaschine)

1. Topf leicht erhitzen, Zucker darin karamellisieren und mit 2/3 der Milch aufgießen. Vanillezucker, ausgeschabte Vanillestange, etwas Salz dazugeben und aufkochen lassen.
2. Das restliche Drittel der Milch mit Eidottern und Puddingpulver kalt verrühren, in die kochende gewürzte Milch einrühren und zur Rose abziehen.
3. Umleeren, auskühlen lassen, passieren, Obers cremig aufschlagen und unterheben.
4. In der Eismaschine gefrieren.

Hinweis

- Wenn man Speiseeis selbst herstellt Hygienevorschriften einhalten!!!!
Eismasse nur einmal kurz aufkochen sonst flocken die Eidotter aus.